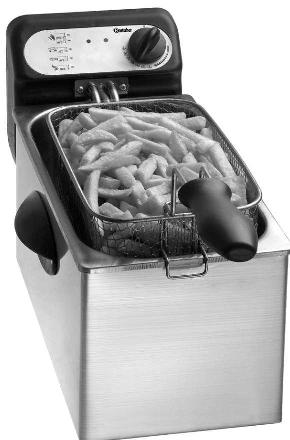
CE

Bartscher

# „PETIT“




## 165.103

**Bedienungsanleitung**
**Elektro-Fritteuse**
Seite 1 bis 16
D/A/CH

**Instruction manual**
**Electric deep fryer**
from page 17 to 32
GB/UK

**Mode d’emploi**
**Friteuse électrique**
de page 33 à page 48
F/B/CH

**Bedieningshandleiding**
**Elektrische friteuse**
blz. 97 t/m 112
NL/B

**Instrukcja obsługi**
**Frytownica elektryczna**
strony od 161 do 176
PL

**V2/0910**

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

# 1. Allgemeines
## 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

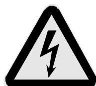
Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

## 1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



***WARNUNG!***
***Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.***
***Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.***



***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***
***Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.***



***ACHTUNG!***
***Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.***



***HINWEIS!***
***Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.***

## 1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

 ***HINWEIS!***

***Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen! Für Schäden und Störungen, die sich aus der Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung ergeben, übernimmt der Hersteller keine Haftung.***

Die Bedienungsanleitung ist unmittelbar am Gerät und zugänglich für alle Personen, die am oder mit dem Gerät arbeiten, aufzubewahren. Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

## 1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

 ***HINWEIS!***

***Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.***

## 1.5 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU.

Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung.

Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

# 2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

## 2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

## 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungs-vorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.



***ACHTUNG!***

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.

## 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Die **Fritteuse** ist **nur zum Frittieren** von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.

Die **Fritteuse** darf **nicht** verwendet werden für:

- Aufwärmen von Speisen und Flüssigkeiten.



***ACHTUNG!***

***Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.***

***Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.***

***Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.***

# 3. Transport, Verpackung und Lagerung
## 3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen.

Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

## 3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.

 ***HINWEIS!***

***Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.***

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

## 3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

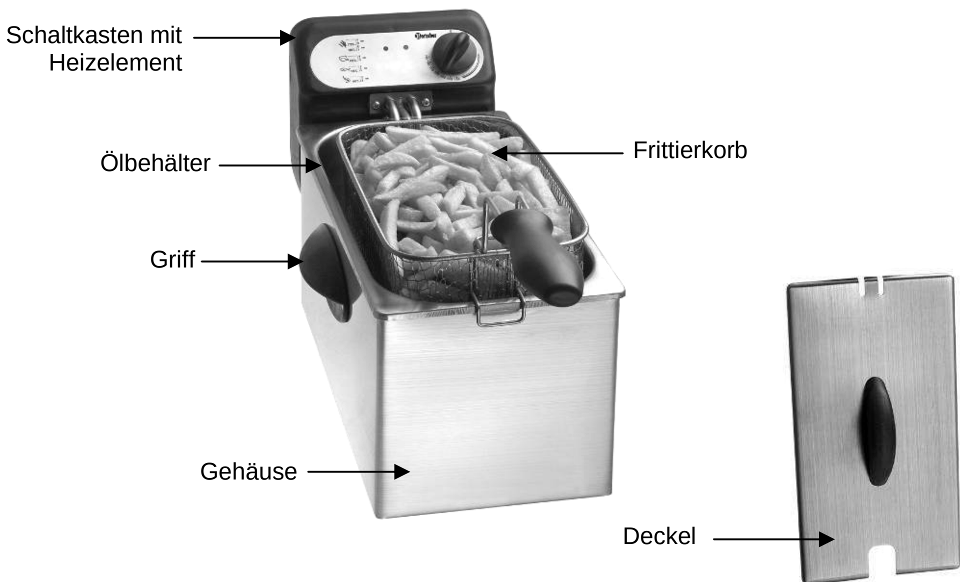
- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

# 4. Technische Daten
## 4.1 Technische Angaben

| **Bezeichnung** | **Elektro-Fritteuse „PETIT“** |
|---|---|
| Artikel-Nr.: | **165.103** |
| Ausführung Gehäuse, Deckel: | Edelstahl |
| Ausführung Schaltkasten, Griffe: | Kunststoff |
| Anschlusswert: | 230 V ~ 50 Hz 2000 W |
| Anzahl Ölbehälter: | 1 |
| Max. Füllmenge Ölbehälter: | 3 Liter |
| Anzahl Frittierkörbe: | 1 |
| Einstellbereich Öltemperatur: | 0°C - 190°C |
| Abmessungen: | B 220 x T 400 x H 240 mm |
| Gewicht: | 2,7 kg |

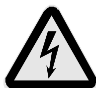
Technische Änderungen vorbehalten!

## 4.2 Baugruppenübersicht



# 5. Installation und Bedienung

## 5.1 Sicherheitshinweise



***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

***Das Gerät darf nur an ordnungsgemäß installierten Einzelsteckdosen mit Schutzkontakt betrieben werden.***

***Den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.***

***Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.***

- Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Kabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen.



***WARNUNG! Verbrennungsgefahr!***

***Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verletzungen zu vermeiden, seien Sie beim Berühren dieser Flächen vorsichtig.***

- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn es nicht korrekt funktioniert, beschädigt oder zu Boden gefallen ist.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen. Kabel nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser tauchen.
- Gerät während des Betriebes nicht bewegen und nicht umkippen.
- Während des Gerätebetriebs müssen Hände, Stecker und Schalter trocken sein.
- Das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen, da es bei eventuellen Betriebsstörungen zur Überhitzung des Öls führen kann und dieses sich bei hohen Temperaturen entzünden kann.
- Kein feuchtes Frittiergut verwenden. Von Tiefkühlprodukten immer erst das überflüssige Eis entfernen. Schon kleinste Wassertropfen verursachen beim Frittieren heiße Ölspritzer oder sogar kleine Explosionen.



***HINWEIS!***

***Zu nasse oder eine zu große Menge von Nahrungsmitteln verursachen ein verstärktes Aufschäumen des Öls beim Frittieren.***

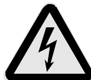
- Kein Gefriergut im Frittierkorb über dem mit erhitztem Öl gefüllten Behälter hängen lassen.

- Die Fritteuse nicht an einen anderen Platz versetzen oder verschieben, solange das Öl noch heiß ist. Öl erst abkühlen lassen.



***WARNUNG! Verletzungsgefahr!***

***Heiße Ölspritzer bzw. Fettexplosion können Hände, Arme und Gesicht verbrennen!***



***WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!***

***Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!***

***Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).***

***Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen! Sicherheitshinweise beachten!***

## 5.2 Aufstellen und Anschließen

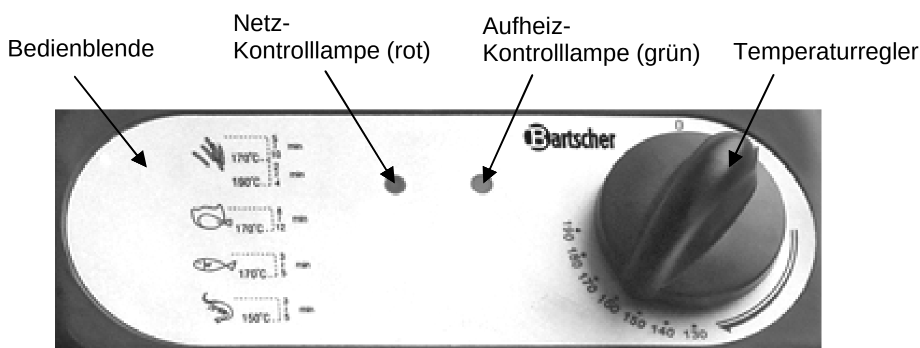
- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz, der das Gewicht des Gerätes aushält und Kippen des Gerätes ausschließt.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** auf einen brennbaren Untergrund (wie z.B.: Tischdecke, Teppich, etc.).
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.
- Vermeiden Sie Aufstellplätze, an denen mit Wasser hantiert wird.
- Deckel abnehmen, Frittierkorb, Ölbehälter und anderes Zubehör aus dem Gerät nehmen.
- Schaltkasten durch vorsichtiges Hochziehen (bis Sie ein **„Klick“** Geräusch hören) vom Gerät abnehmen.
- Ölbehälter mit beiden Händen anfassen und vorsichtig herausnehmen.
- Deckel, Ölbehälter, Frittierkorb und Gehäuse mit einem milden Spülmittel reinigen, dabei darauf achten, dass keine Feuchtigkeit in die elektrische Anlage bzw. den Schaltkasten eindringt. Das Gerät gründlich trocknen!
- Jeder Steckdosenstromkreis muss mit mindestens 16A abgesichert sein. Anschluss nur direkt an eine Wandsteckdose; Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

## 5.3 Bedienung

 ***ACHTUNG!***

***Die Bedienung der Fritteuse darf nur durch Personen erfolgen, das in den Umgang mit dem Gerät und den besonderen Gefahren beim Frittieren eingewiesen wurden.***

- Ölbehälter einsetzen. Schaltkasten mit Heizelement durch vorsichtiges Aufsetzen in die Führungsschienen an der Rückseite des Gehäuses anbringen, bis ein „Klick“ Geräusch zu hören ist. Dann ist der Schaltkasten richtig positioniert. Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur, wenn der Schaltkasten korrekt am Gehäuse angebracht ist und dadurch über einen Mikroschalter die Betriebsbereitschaft hergestellt wird.




- Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Temperaturregler in die **„0“** Position bringen).
- Vor dem Einfüllen von Öl in den Ölbehälter darf sich kein Wasser in diesem Behälter befinden. Der Ölbehälter muss sauber und trocken sein.
- Frittieröl vorsichtig in den Ölbehälter einfüllen, bis der erforderliche Stand erreicht ist (zwischen **„MIN“** und **„MAX“-** Markierung im Behälter). Die Markierung befindet sich an der Seitenwand des Behälters.

 ***ACHTUNG!***

***Gerät niemals betreiben, wenn kein Frittieröl im Ölbehälter ist. Sicherstellen, dass der Ölstand immer zwischen der „MIN“- und „MAX“- Markierungen im Ölbehälter liegt.***

 ***WARNUNG!***

***Brandgefahr! Bei einem Ölspiegel unterhalb der MIN-Markierung besteht erhöhtes Risiko eines Ölbrandes.***

***Verbrennungsgefahr! Bei einem Ölspiegel über die MAX-Markierung kann heißes Öl überlaufen.***



***ACHTUNG!***

***Zum Frittieren nur flüssiges Fett einfüllen. Stangenfett (Blockfett) vorher auslassen!***



***WARNUNG! Verbrennungsgefahr!***

***Zum Frittieren kein altes Öl verwenden, da dieses durch einen niedrigeren Zündpunkt verstärkt zur Selbstentzündung neigt und das Überschäumen begünstigt. Außerdem besteht erhöhte Rauchentwicklung und starke Geruchsbildung.***

- Frittieröl regelmäßig austauschen. Altes Öl nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter umfüllen und umweltgerecht entsorgen.
- Stecker in die Steckdose stecken.
- Die rote Netz-Kontrolllampe leuchtet auf.
- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf gewünschte Temperatur (bis 190°C) einstellen.



***HINWEIS!***

***Beachten Sie bei der Temperatureinstellung für die Zubereitung der Speisen die Hinweise auf der Bedienblende.***



***ACHTUNG!***

***Folgende Speise-Mengen dürfen beim Frittieren nicht überschritten werden: 0,4 kg***

- Während des Aufheizens leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrolllampe, die nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt. Die Fritteuse ist mit einem Thermostat zur Regulierung der Temperatur ausgestattet. Sobald die Temperatur im Ölbehälter fällt, heizt das Gerät wieder auf und die grüne Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet wieder auf.



***WARNUNG! Verbrennungsgefahr!***

***Während des Betriebs werden die Fritteuse und das Öl im Ölbehälter sehr heiß und es besteht die Gefahr, dass sich das Öl entzündet.***

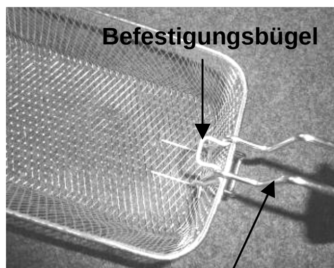
***Gerät nicht zu lange im Betrieb halten!***

***Temperaturregler in die „0“- Position bringen und das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!), sobald der Frittiervorgang beendet ist und das Gerät nicht mehr benutzt wird.***

- Um bessere Resultate zu erzielen, warten Sie, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist, und geben Sie erst dann das Frittiergut in die Fritteuse.

- Der Frittierkorb dient zum Frittieren von kleinem Frittiergut. Er ist mit einem klappbaren Griff und einem Haken ausgestattet.

- Um den Griff des Frittierkorbes zu befestigen, klappen Sie diesen hoch und lassen Sie die Bügel des Griffes am Befestigungsbügel am Frittierkorb einrasten.




**Griff Frittierkorb**



***ACHTUNG!***
***Aus Sicherheitsgründen ist ein festes Einrasten des Handgriffes erforderlich!***

- Frittierkorb langsam in das Frittieröl senken. Nach dem Frittieren den Frittierkorb vorsichtig anheben, mit dem Haken vorne auf den Ölbehälterrand aufhängen und abtropfen lassen.



Haken Frittierkorb



***WARNUNG! Verletzungsgefahr!***
***Fritteuse darf nicht mit Deckel betrieben werden! Deckel nur als Staubschutz und zum Warmhalten des Frittieröls auflegen. Vor dem Auflegen des Deckels sicherstellen, dass dieser trocken ist, damit kein Wasser in den Ölbehälter tropft, was zu gefährlichen Spritzern führen kann.***

- Sollten Sie die Fritteuse versehentlich eingeschaltet haben, ohne Frittieröl in den Ölbehälter, oder weniger als die erforderliche Mindestmenge Fett eingefüllt zu haben, schaltet sich die Fritteuse automatisch bei einer Temperatur von ca. 230°C ab, um sie vor Überhitzung zu schützen. In diesem Fall das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Das Gerät kann nach dem automatischen Abschalten durch den Überhitzungsschutz nur dadurch wieder in Betrieb genommen werden, indem die **RESET**-Vorrichtung betätigt wird. Diese befindet sich an der Rückseite des Gerätes und ist bei Bedarf mit einem langen dünnen Hilfsmittel (Stift) zu drücken.

  Danach den Netzstecker wieder einstecken und das Gerät wie gewohnt in Betrieb nehmen.

# 6. Reinigung und Wartung

## 6.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Vor der Reinigung sowie vor Reparaturen Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!) und abkühlen lassen.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.



***ACHTUNG!***

***Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät zu reinigen!***

## 6.2 Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.
- Vor der Reinigung das Gerät von der Steckdose trennen (Netzstecker ziehen!).
- Gerät abkühlen lassen.
- Den Frittierkorb herausnehmen, entleeren und reinigen.
- Den Ölbehälter entnehmen und das Öl nach dem Abkühlen vorsichtig in einen Sammelbehälter geben. Stellen Sie sicher, dass dieser Behälter einen sicheren Stand hat.
- Den Schaltkasten mit Heizelement zur Reinigung abnehmen,



***ACHTUNG!***

***Schaltkasten (Bedienkonsole) nicht nass reinigen und nicht in Wasser eintauchen. Es darf keine Feuchtigkeit eindringen. Alle Geräteteile vor dem Zusammenbau gründlich trocknen!***

- Bedienfeld, Geräteoberfläche und Netzkabel nur mit einem leicht feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel abwischen. Es darf keine Feuchtigkeit ins Innere des Schaltkastens dringen. Dies kann zu gefährlichen Kriechströmen und Fehlfunktionen des Gerätes führen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel oder scheuernde Materialien verwenden, da diese die Fritteuse beschädigen könnten. Fritteuse mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Eventuell stark verschmutzte Teile kurz einweichen lassen.
- Alle Teile gründlich trocknen.
- Gerät wieder zusammensetzen.
- Gerät trocken lagern, wenn es längere Zeit nicht benutzt wird. Von ätzenden Dämpfen und Gasen fernhalten.

## 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung

- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Bei Schäden oder Störungen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an unseren Kundendienst. Beachten Sie zuvor die Hinweise zur Fehlersuche im Abschnitt 7.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.**

# 7. Mögliche Funktionsstörungen

| Problem | Ursache | Behebung |
|---|---|---|
| Gerät an Stromversorgung angeschlossen, rote Netz-Kontrolllampe leuchtet nicht und Gerät heizt nicht auf. | • Stecker nicht richtig eingesteckt<br>• Sicherung der Stromversorgung hat ausgelöst<br>• Schaltkasten nicht richtig aufgesetzt<br>• Überhitzungsschutz hat ausgelöst<br>• Kein Kontakt im Mikroschalter<br>• Temperaturbegrenzer (Überhitzungsschutz) defekt | • Netzstecker ziehen und richtig einstecken<br>• Sicherung kontrollieren, Gerät an anderer Steckdose testen<br>• Richtigen Sitz des Schaltkastens kontrollieren<br>• **RESET**-Vorrichtung am Schaltkasten drücken<br>• Händler kontaktieren<br>• Händler kontaktieren |
| Grüne Aufheiz-Kontrolllampe leuchtet, aber Temperatur steigt nicht. | • Kontakt zum Heizelement unterbrochen<br>• Heizelement defekt | • Händler kontaktieren<br>• Händler kontaktieren |
| Rote Netz-Kontrolllampe leuchtet und trotz eingestellter Temperatur leuchtet die grüne Aufheiz-Kontrolllampe nicht auf. | • Eingestellte Temperatur ist erreicht<br>• Temperaturregler defekt<br>• Kontrolllampe defekt | • Funktion mit geänderter Temperatureinstellung prüfen<br>• Händler kontaktieren<br>• Händler kontaktieren |
| Nach einiger Zeit heizt das Heizelement nicht mehr. | • Überhitzungsschutz wurde aktiviert | • **RESET**-Vorrichtung am Schaltkasten drücken |

**Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an qualifiziertes Fachpersonal oder an den Hersteller.**

# 8. Entsorgung

## Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



***WARNUNG!***

***Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.***



***HINWEIS!***



***Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.***

## Altöl

***Entsorgen Sie verbrauchtes Frittieröl umweltgerecht entsprechend den örtlich geltenden Vorschriften.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Germany Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. General information
## 1.1 Information about the instruction manual

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

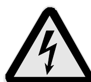
The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

## 1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.

 ***WARNING!***

***This symbol highlights hazards, which could lead to injury.***
***Please follow the instructions very carefully and proceed with particular attention in these cases.***

 ***WARNING! Electrical hazard!***

***This symbol draws attention to potential electrical hazards. If you do not follow the safety instructions, you may risk injury or death.***

 ***CAUTION!***

***This symbol highlights instructions, which should be followed to avoid any risk of damage, malfunctioning and/or breakdown of the device.***

 ***NOTE!***

***This symbol highlights tips and information, which have to be followed for an efficient and trouble-free operation of the device.***

## 1.3 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology. If you have any questions, you should contact the manufacturer.

 ***NOTE!***

***Read the instruction manual carefully before using the device. The manufacturer does not accept liability for any damage or malfunction resulting from not following the instructions for use.***

The instruction manual should be kept near the device, easily accessible for anyone wishing to work with or using it. We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

## 1.4 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.

 ***NOTE!***

***The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.***

## 1.5 Declaration of conformity

The device complies with the current standards and directives of the EU.
We certify this in the EC declaration of conformity.
If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

# 2. Safety

This section provides an overview of all important safety aspects.

In addition every chapter provides precise safety advice for the prevention of dangers which are highlighted by the use of the above mentioned symbols.

Furthermore, attention should be paid to all pictograms, markers and labels on the device, which must be kept in a permanent state of legibility.

By following all the important safety advice you gain an optimal protection against all hazards as well as the assurance of a safe and trouble-free operation.

## 2.1 General Information

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

Knowing the contents of the instruction manual as well as avoiding mistakes and thus operating this device safely and in a fault-free manner is very essential to protect yourselves from the hazards.

To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.

This device may only be operated in technically proper and safe condition.

## 2.2 Safety instructions for use of the device

The specifications regarding the industrial safety are based on the Regulations of the European Union applicable at the time of manufacturing the device.

If the device is used commercially, the user is obliged to ensure that the said industrial safety measures concur with the state of the rules and regulations applicable at the time in question for the entire period of use of the device and to comply with the new specifications.

Outside the European Union, the industrial safety laws applicable at the place of installation of the device and the regional territorial provisions must be complied with.

Besides the industrial safety instructions in the instruction manual, the general safety and accident prevention regulations as well as environment protection regulations applicable for area of application of the device must be followed and complied with.

 ***CAUTION!***

- o The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- o Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- o Preserve this manual safely. When passing on/selling the device to a third party, the manuals must be handed over along with the device.
- o Every person using the device must act in accordance to the manuals and under consideration of the safety advice.
- o The device is to be used indoors only.

## 2.3 Intended use

Safe operation is only guaranteed when using the device for its intended purpose.

Any technical interventions, as well as assembly and maintenance are to be made by a qualified customer service only.

The **deep fat fryer** is designed **for the frying** of appropriate foods **only.**

You may **not** use the **deep fat fryer** for the following:

- Heating of foods and liquids (fluids).

 ***CAUTION!***

***Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.***

***Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.***

***The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.***

# 3. Transport, packaging and storage

## 3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt.

In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

## 3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



***NOTE!***

***If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.***

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

## 3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

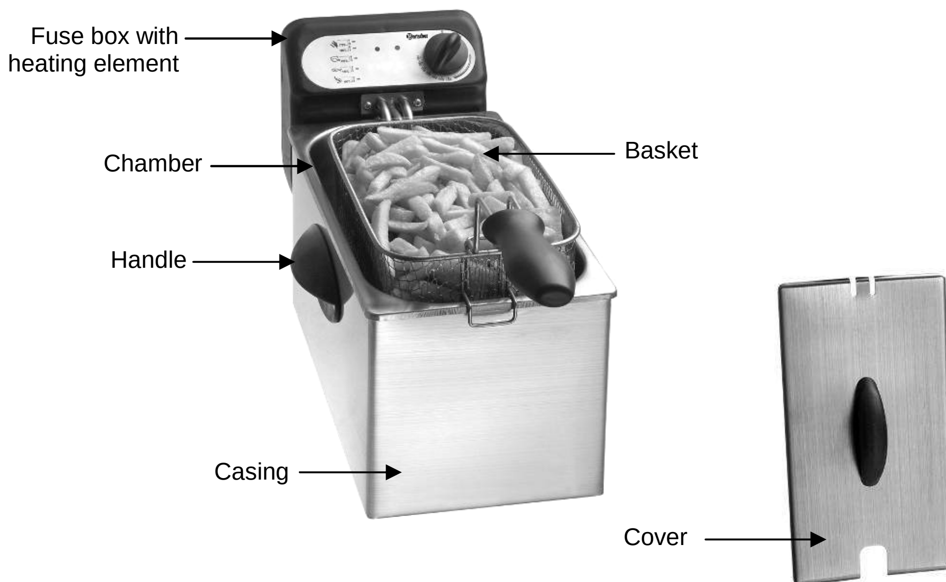
- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly. If required refresh or renew.

# 4. Technical data
## 4.1 Technical specification

| Name | Electric deep fryer „PETIT“ |
|---|---|
| Article no.: | **165.103** |
| Casing and cover material: | stainless steel |
| Fuse box and handles material: | artificial materials |
| Power: | 230 V ~ 50 Hz 2000 W |
| Oil chambers: | 1 |
| Max. oil chamber capacity: | 3 litres |
| Baskets: | 1 |
| Oil temeprature range: | 0°C - 190°C |
| Dimensions: | W 220 x D 400 x H 240 mm |
| Weight: | 2.7 kg |

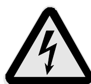
We reserve the right to make technical changes!

## 4.2 Overview of parts



# 5. Installation and operation

## 5.1 Safety instructions



***WARNING! Electrical hazard!***

***The device must only be connected to a properly installed single socket with protective contact.***

***Never yank cord to disconnect from outlet.***

***Cable must not touch any hot parts.***

- See that the cable does not touch any heat sources or sharp edges. Do not let the cable dangle over the counter edge.



***WARNING! Danger of burns!***

***During operation some elements of the device very become hot. To avoid burns, do not touch hot elements!***

- Do not use the device in case it does not function properly, has been damaged or dropped.
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Do not move or tilt the device when in operation.
- During operation of the unit your hands, the mains plug must be dry.
- Do not leave the unit unattended during operation since there might occur malfunctions which could result in overheating of the oil (fat). In case of high temperatures oil (fat) might ignite.
- You may not use moisten frying goods. Always remove the extra ice from deep frozen goods first. Even the smallest water drops may cause oil splashes or lead to explosions during frying.



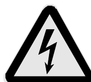
***NOTE!***

***Overly wet foodstuffs or too large a quantity of food causes excessive foaming of oil during frying.***

- Do not leave any frying goods in the basket hanging over the container with the hot oil.
- The fryer may not be moved or repositioned as long as the oil is hot. The oil must cool down first.

 ***WARNING! Risk of injury!***

***Hot oil splashes and fat explosions respectively may cause burns at hands and face!***

 ***WARNING! Hazard via electrical current!***

***The device can cause injuries due to improper installation!***

***Before installation the local power grid specification should be compared with that of the device (see type label).***

***Connect the device only in case of compliance!***

***Take note of the security advice!***

## 5.2 Installation and connection

- Unpack the unit and remove all packing material.
- Place the unit on a flat, stable surface that can support its weight and prevents the unit from tipping.
- **Never** place the unit on a flammable surface (e.g. tablecloth, carpet, etc.).
- Do not place the unit near an open flame, electric oven, oven, or other heat source.
- Avoid places where water is carried.
- Remove the cover, then remove the basket, oil chamber and remaining equipment from the unit.
- Remove the fuse box from the unit by raising it until a **„click"** sound is heard**.**
- Grab the oil chamber with both hands and carefully remove from the unit.
- Wash the cover, oil chamber, basket and casing with a mild washing-up liquid. Take care to ensure no water gets into the fuse box and electrical systems. Dry the unit with the utmost care!
- The outlet to which the unit is connected must be secured to a minimum of 16A. Connect the unit directly to a grounded socket; do not use extension cords nor multiple-plug sockets.
- Place the unit so that the plug is easily accessible, so that if necessary the unit can be quickly disconnected from its power source.

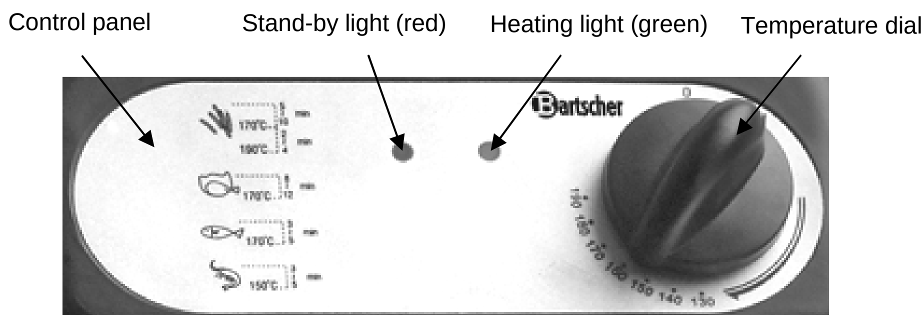
## 5.3 Operating



***ATTENTION!***

***The deep fryer can only be used by individuals who have been instructed in the proper use of the unit and dangers that may arise during the frying process.***

- Insert the oil chamber, then mount the fuse box with heating element to the rear of the unit by carefully sliding it into the guides until a „click” sound is heard. This sound means the fuse box has been properly assembled. For safety reasons, the unit only operates when the fuse box is properly mounted to it, so that the micro fuses enable the unit to function.




- Check that the unit is turned off (set the temperature dial to **„0“**).
- Before pouring oil into the chamber, check that there is no water inside. The chamber must be clean and dry.
- Carefully fill the chamber with frying oil until the required level is reached (between the **„MIN“** and **„MAX“** markings in the chamber). The markings are on the side of the chamber.



***ATTENTION!***

***Never turn the unit on without oil in the chamber. The oil level must always be between the „MIN“- and „MAX“ markings.***



***WARNING!***

***Danger of fire! If the oil level is below MIN, there is an increased risk of oil catching fire.***

***Danger of burns! If the level of oil is above MAX, hot oil may spill out.***



*ATTENTION!*

***Use only liquid grease for frying. Solid grease must be dissolved into liquid form before frying!***



*WARNING! Danger of burns!*

***Do not reuse oil, as its lower combustion point means that it may catch fire and/or easily foam. There is also an increased risk of smoke and unpleasant odours occurring.***

- Regularly change frying oil. After used oil has cooled, carefully pour it into a retention tank and dispose of in accordance with environmental protection regulations.
- Insert the plug into an electrical outlet.
- The red stand-by light will come on to inform that the unit has been connected to a power source.
- Set the temperature dial by turning it clockwise to the desired temperature (max. 190°C).



*NOTE!*

***When setting the temperature, proceed in accordance with the instructions on the control panel.***



*ATTENTION!*

***Do not cook more than 0.4 kg of product at a time.***

- While heating up the green control light comes on, going off when the set temperature has been reached. The deep fryer is equipped with a sensor which automatically heats the oil when its temperature drops, causing the green control light to come back on.



*WARNING! Danger of burns!*

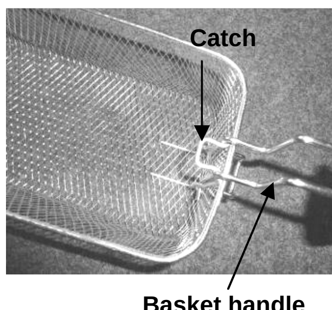
***When in use, the unit and oil in the chamber are very hot and the oil is at risk of catching fire.***

***Do not allow the unit to function for long periods of time!***

***When frying is finished and the unit is not in use, set the temperature dial to „0" and remove the plug from its socket.***

- For best results, wait until the unit has reached the desired temperature and then place the food product in to be fried.
- The basket is for frying small amounts of product. It is equipped with a collapsing handle and hook.

- To mount the basket handle, raise it high and insert the handle’s hook into the catch in the basket.






***ATTENTION!***

***For safety purposes, the handle must be strongly secured!***

- Slowly lower the basket into the oil. After frying, carefully pick up the basket and hand it on the hook at the front of the chamber and allow the oil to drip.






***WARNING! Danger of injury!***

***Do not use the deep fryer with its cover on! The cover serves only as protection against dust, and for keeping the oil hot between fryings. Prior to placing the cover on, ensure that it is dry. If water gets into the oil chamber, this may cause oil to splatter.***

- If the deep fryer has been accidentally turned on with too little or no oil in the chamber, it will automatically turn itself off at approx. 230°C, to protect against overheating. If this occurs, disconnect the unit by removing its plug from the socket and leave it to cool.
- If the unit has turned off to prevent overheating, it can be turned back on after pressing the button marked **RESET**. This button is located at the rear of the unit and can be pressed using a long, thin object such as a wire.

  Next, insert the plug into a socket and turn the unit on.

# 6. Cleaning and maintenance

## 6.1 Safety advice

- Before beginning with repair or cleaning works make sure the device has been disconnected from power socket (pull the power plug!!!) and has cooled down.
- Do not use any acid agents and make sure no water ingresses the device.
- To protect yourself from electric shock, **never** immerse the device, its cables and the plug in water or other liquids.



***CAUTION!***

***The device is not suited for direct washing via water jets. Therefore, you must not use any kind of pressure water jet for cleaning the device!***

## 6.2 Cleaning

- Wash the unit regularly.
- Before washing, remove the unit's plug from its socket.
- Leave the unit to cool.
- Remove and empty the basket, then wash it.
- Remove the chamber, then after the oil has cooled carefully pour it into a container. Ensure the container is secure and stable.
- For washing, remove the fuse box with heating element.



***ATTENTION!***

***Do not wash the fuse box (control panel) with excess amounts of water and do not submerge. Water must not get inside. Thoroughly dry all elements of the unit before remounting them!***

- Wipe the control panel, external surface of the unit and the power cord with a moist cloth and mild cleaning agent. Water must not get inside the fuse box, as this may lead to unsafe electrical shortages and damage to the unit.
- Do not use harsh chemicals or scouring agents when cleaning, as they may damage the deep fryer. Wash the deep fryer with a mild cleaning agent. Stubborn dirt may be spot soaked in order to remove.
- Dry all elements thoroughly.
- Reassemble the unit.
- If the unit is not to be used for a long period of time, store in a dry place. Protect it from harsh fumes and gases.

## 6.3 Safety instructions for maintenance

- Check the mains connection cable for damage from time to time. Never operate the device when the cable is damaged. A damaged cable must immediately be replaced by customer service or a qualified electrician to avoid dangers.
- In case of damage or malfunction, please contact your stockist or our customer service centre. Pay attention to the troubleshooting tips in pt. 7.
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**

# 7. Possible Malfunctions

| Problem | Cause | Removal |
|---|---|---|
| Unit connected to power source, red stand-by light does not come on, and the unit does not heat up. | • Plug improperly inserted into socket.<br>• Safety fuse disconnected<br>• Fuse box improperly mounted<br>• Safety fuse has been activated<br>• Micro fuse contact malfunction<br>• Damaged safety thermostat | • Remove plug and insert properly into socket<br>• Check fuse, connect unit to another socket<br>• Check that fuse box is properly mounted<br>• Press the **RESET** button on the fuse box<br>• Contact a sales agent<br>• Contact a sales agent |
| Green control light comes on but temperature does not rise. | • Broken heating element fuse<br>• Damaged heating element | • Contact a sales agent<br>• Contact a sales agent |
| Red stand-by light comes on, but after temperature is set the green control light does not come on. | • Desired temperature has been reached<br>• Damaged temperature dial<br>• Damaged control light | • Check functioning after changing temperature<br>• Contact a sales agent<br>• Contact a sales agent |
| Heating element does not heat after a short time. | • Safety thermostat activated | • Press **RESET** button on the fuse box |

**The above mentioned trouble cases are just exemplary and to give you orientation. Should these or similar troubles occur, please switch off the device and stop use immediately. Contact qualified technicians or the manufacturer for inspection and repair.**

# 8. Waste disposal

## Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



***WARNING!***

***To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.***



***NOTE!***



***For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.***

## Stale oil

***Please remove used frying oil in accordance with all applicable environmental protection regulations.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Généralités

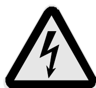
## 1.1 Informations concernant la notice d´utilisation

La présente notice d´utilisation décrit l´installation, la manipulation et la maintenance de l´appareil, elle sert de source d´informations et d´ouvrage de référence.
La connaissance et l´observation de toutes les consignes de sécurité et des instructions mentionnées dans le mode d´emploi sont la condition sine qua non d´une utilisation sûre et correcte de l´appareil.
En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l´utilisation de l´appareil.
La présente notice d´utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l´appareil afin que le personnel d´installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

## 1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l´appareil sont indiquées dans la présente notice d´utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d´éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.

 ***AVERTISSEMENT !***
***Ce symbole caractérise les dangers pouvant entraîner des blessures.***
***Respecter exactement les avertissements indiqués concernant la sécurité du travail et faire preuve de prudence dans ces situations.***

 ***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***
***Ce symbole attire l´attention sur les situations dangereuses liées au courant électrique. Risque de blessure ou risque de mort en cas de non-respect des consignes de sécurité.***

 ***ATTENTION !***
***Ce symbole désigne les consignes dont la inobservation peut entraîner l´endommagement, les dysfonctionnements et/ou une panne complète de l´appareil.***

 ***REMARQUE !***
***Ce symbole met en valeur les conseils et informations devant être respectés afin de d´assurer une utilisation efficace et sans défaut de l´appareil.***

## 1.3 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d´utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années.
Les traductions de la notice d´utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d´erreurs de traduction. La version allemande ci-jointe de la présente notice d´utilisation fait foi.
Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d´options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques. Pour toutes questions, veuillez vous adresser au constructeur.


***REMARQUE !***
***Lire attentivement la présente notice d´utilisation avant le début des opérations d´utilisation sur et avec l´appareil, en particulier avant sa mise en service. Le constructeur n´assume aucune responsabilité en cas de dommages et pannes résultant du non-respect de la notice d´utilisation.***

Cette dernière doit être conservée directement avec l´appareil et être accessible à toute personne travaillant sur et avec l´appareil. Nous nous réservons le droit d´apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

## 1.4 Protection des droits d´auteur

La notice d´utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d´auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l´exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.


***REMARQUE !***
***Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d´auteur et soumis à d´autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.***

## 1.5 Déclaration de conformité

L´appareil correspond aux normes et directives actuelles de l´Union européenne.
Nous l´attestons dans la déclaration de conformité CE.
Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

# 2. Sécurité

Ce chapitre donne un aperçu de tous les aspects importants de la sécurité.

De plus, des consignes concrètes de sécurité visant à écarter les dangers sont mentionnées dans les chapitres individuels et caractérisées par des symboles. Veiller en outre à respecter les pictogrammes indiqués sur l´appareil, les étiquettes et les inscriptions et à en préserver leur lisibilité.

L´observation de toutes les consignes de sécurité permet une protection optimale contre les risques et garantit un fonctionnement sûr et sans défaut de l´appareil.

## 2.1 Généralités

L´appareil est conçu d´après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d´utilisation non conforme ou inappropriée.

La connaissance du contenu de la présente notice d´utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d´éviter les erreurs et, par conséquent, d´assurer une utilisation sûre et à l´abri des pannes.

Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l´appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.

N´utiliser l´appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

## 2.2 Consignes de sécurité relatives à l´usage de l´appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l´Union européenne valables au moment de la fabrication de l´appareil.

En cas d´usage commercial de l´appareil, l´exploitant s´engage, pendant la durée totale de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l´état actuel de l´arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions.

A l´extérieur de l´Union européenne, respecter les lois sur la sécurité du travail et les dispositions régionales en vigueur sur le lieu d´exploitation de l´appareil.

Outre les consignes en matière de sécurité du travail mentionnées dans la présente notice d´utilisation, il convient d´observer et de respecter les consignes de sécurité et de prévention des accidents universelles pour le domaine d´utilisation de l´appareil, ainsi que les dispositions de protection de l´environnement en vigueur.

 ***ATTENTION !***

- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d’une personne responsable de leur sécurité ou qu’elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l’appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d’être sûr qu’ils ne s’amusent pas avec l’appareil.
- Conserver soigneusement le présent mode d'emploi. En cas de cession de l´appareil à une tierce personne, il faut lui remettre également la notice d´utilisation.
- Toutes les personnes qui utilisent l´appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la notice d´utilisation et respecter les consignes de sécurité.
- N´utiliser l´appareil que dans des locaux fermés.

## 2.3 Utilisation conforme

La sécurité de fonctionnement de l´appareil est garantie uniquement lors de l´utilisation conforme de celui-ci.

Toutes les interventions techniques, également le montage et la mise en état doivent être uniquement effectués par le service après-vente qualifié.

La **friteuse** est **uniquement** prévu pour **faire frire** des produits alimentaires appropriés.

Il est **interdit** d’utiliser la **friteuse** pour :

- chauffer des produits alimentaires ou des liquides

 ***ATTENTION !***

***Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l´appareil est interdite et est considérée comme non conforme.***

***Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d´une utilisation non conforme de l´appareil sont exclues.***

***L´exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.***

# 3. Transport, emballage et stockage

## 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l´intégralité et l´absence de dommages dus au transport dès réception du produit.

En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve. Noter l´étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

## 3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l´appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l´appareil, lors d´un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l´appareil à notre service après-vente en cas d´éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l´appareil.


***REMARQUE !***

***Si vous désirez éliminer l´emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d´emballage récupérables dans le circuit de recyclage.***

Contrôlez si l´appareil et les accessoires sont complets. S´il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

## 3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu´à l´installation de l´appareil et en respectant les indications d´installation et de stockage apposées à l´extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

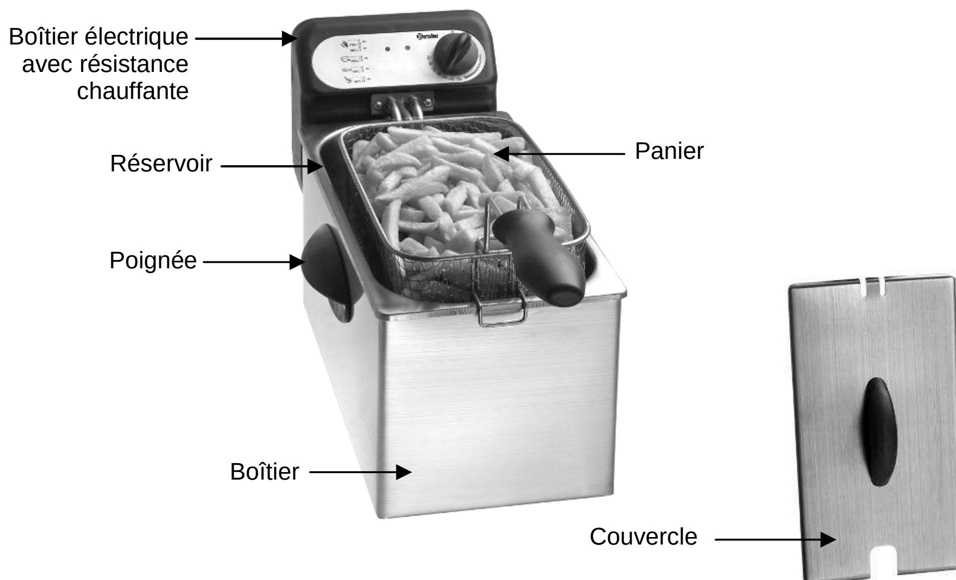
- Ne pas garder les emballages à l´extérieur.
- Les tenir à l´abri de l´humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l´état général de tous les éléments et de l´emballage. Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

# 4. Caractéristiques techniques
## 4.1 Indications techniques

| Nom | Friteuse électrique „PETIT“ |
|---|---|
| No de l'article: | **165.103** |
| Finition du boîtier et du couvercle: | acier inoxydable |
| Finition du boîtier électrique et des poignées: | matière synthétique |
| Puissance électrique: | 230 V ~ 50 Hz 2000 W |
| Nombre de réservoirs à huile: | 1 |
| Capacité max. du réservoir à huile: | 3 litres |
| Nombre de paniers: | 1 |
| Amplitude de température de l'huile: | 0°C - 190°C |
| Dimensions: | larg. 220 x prof. 400 x haut. 240 mm |
| Poids: | 2,7 kg |

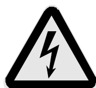
Sous réserve de modifications !

## 4.2 Aperçu des composants



# 5. Installation et utilisation

## 5.1 Consignes de sécurité



***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

***L'appareil ne peut être branché qu'à une prise monophasée conforme, avec système de protection.***

***Ne jamais retirer la fiche de la prise en tirant sur le câble.***

***Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.***

- Veiller à ce que le cordon n´entre pas en contact avec des sources de chaleur ou des arêtes vives. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d´une table ou d´un comptoir.



***AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!***

***Durant le fonctionnement, certains éléments de l'appareil s'échauffent fortement. Afin d'éviter les brulûres, ne pas toucher les éléments soumis à de fortes températures!***

- Ne pas utiliser l´appareil lorsque celui-ci ne fonctionne pas correctement, est endommagé ou tombé par terre.
- N´utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l´utilisateur ou endommager l´appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.
- Pendant l'utilisation de l'appareil, vos mains, la fiche et les interrupteurs doivent être secs.
- Ne pas laisser l'appareil en marche sans le surveiller. Des perturbations dans le fonctionnement de l'appareil pourront mener à surchauffer de l'huile et une température très élevée - à l'enflammer.
- Ne pas faire frire des produits alimentaires mouillés. Avant la friture de produits congelés, enlever toujours la glace excédentaire. La moindre goutte d'eau provoque déjà des projections d'huile chaude ou même des petites explosions pendant la friture.



***REMARQUE !***

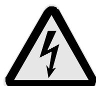
***Lors de la friture, une trop grande humidité ou quantité du produit alimentaire provoque une augmentation du moussage de l'huile.***

- Ne pas placer des produits congelés dans le panier suspendu au-dessus de l'huile chauffée.
- Ne pas déplacer la friteuse pendant que l'huile est encore chaude. D'abord laisser refroidir l'huile.



***AVERTISSEMENT ! Risque de brûlures !***

***Les projections d'huile chaude ou des explosions de l'huile peuvent causer des brûlures des mains ou du visage.***



***AVERTISSEMENT ! Risque lié au courant électrique !***

***L´appareil peut causer des blessures en cas d´installation non conforme.***

***Avant de procéder à son installation, comparer les données du réseau électrique local aux indications techniques de l´appareil (voir plaque signalétique).***

***Brancher l´appareil uniquement lorsqu´il y a conformité!***

***Respecter les consignes de sécurité !***

## 5.2 Installation et branchement

- Déballer l'appareil et retirer tout le matériau d'emballage.
- Placer l'appareil sur une surface plane et stable qui supportera son poids et qui empêchera un basculement éventuel de l'appareil.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur une surface inflammable (comme p.ex. une nappe, un tapis, etc).
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur, d'un four ou de tout autre feu ouvert.
- Eviter les endroits dans lesquels de l'eau est transportée.
- Retirer le couvercle, retirer le panier, le réservoir à huile et les autres accessoires.
- Retirer le boîtier électrique de l'appareil en le soulevant délicatement (jusqu'à son enclenchement, un **„clic"** caractéristique se fait entendre).
- Prendre le réservoir à huile à deux mains et le retirer prudemment de l'appareil.
- Nettoyer le couvercle, le panier et le boîtier avec un produit de nettoyage délicat en veillant à ne pas laisser pénétrer d'eau dans le circuit électrique et dans le boîtier électrique. Bien sécher ensuite l'appareil!
- Le circuit électrique de la prise de courant doit être protégé par un fusible de min. 16A. Brancher l'appareil directement à une prise murale ; ne pas utiliser de multiprises ou de rallonges.
- Placer l'appareil de manière à ce que la prise soit facilement accessible en cas de besoin, afin de pouvoir débrancher l'appareil rapidement.

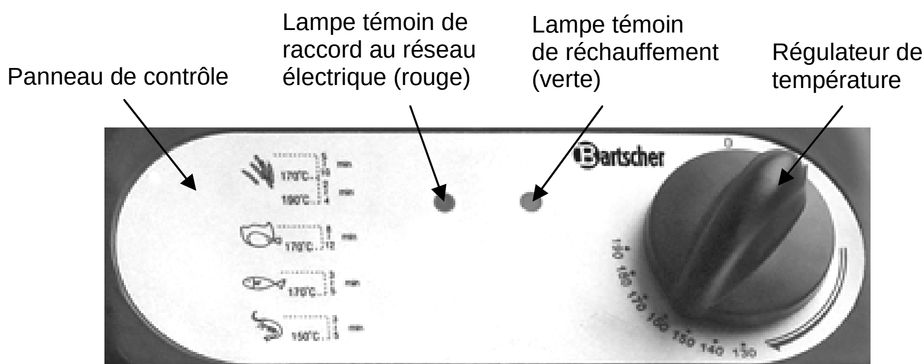
## 5.3 Utilisation



***ATTENTION!***

***Seules des personnes formées sur l'emploi de l'appareil et les dangers pouvant apparaitre durant la cuisson peuvent utiliser la friteuse.***

- Placer le réservoir à huile et fixer le boîtier électrique avec la résistance chauffante à l'arrière de l'appareil en la plaçant délicatement dans les coulisses, jusqu'à son enclenchement. Un „clic“ caractéristique se fait entendre. Cela signifie que le boîtier est correctement fixé. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que lorsque le boîtier est bien fixé au corpus de l'appareil. Des lors, le micro-interrupteur détecte ce fait et l'appareil est prêt à fonctionner.




- Vérifier si l'appareil est éteint (placer le régulateur de température en position **„0“**).
- Avant de verser de l'huile dans le réservoir, vérifier s'il n'y a pas d'eau et si le réservoir est propre et sec.
- Remplir le réservoir prudemment avec de l'huile de friture jusqu'à ce que le niveau requis soit atteint (entre les repères **„MIN“** et **„MAX“** dans le réservoir). Les repères se trouvent sur la paroi latérale du réservoir.



***ATTENTION!***

***Ne jamais allumer l'appareil sans huile. Veiller à ce que le niveau d'huile se trouve toujours entre les repères „MIN“ et „MAX“.***



***AVERTISSEMENT!***

***Risques d'incendie! Si le niveau d'huile se trouve sous le repère MIN, le risque d'inflammation de l'huile est accru.***

***Risques de brûlures! Si le niveau d'huile dépasse le repère MAX, l'huile bouillante peut déborder.***



*ATTENTION!*

***N'utiliser que des matières grasses liquides pour frire des aliments. Les matières grasses en blocs doivent être préalablement liquéfiées!***



*AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!*

***Ne pas utiliser d'huile usagée pour frire des aliments car une telle huile possède un point d'éclair très bas et peut donc prendre feu ou mousser facilement. De plus, il existe un risque accru de formation de fumée et d'odeurs désagréables.***

- Changer régulièrement l'huile de friture. Verser la vieille huile prudemment après son refroidissement dans un récipient de récupération et la recycler conformément aux lois sur la protection de l'environnement.
- Introduire la fiche dans une prise de courant.
- Le témoin rouge s'allume, informant du racccordement de l'appareil au réseau électrique.
- Régler la température à l'aide du régulateur en le faisant tourner dans le sens horaire jusqu'à la température désirée (jusqu'à 190°C).



*INDICATION!*

***Pour choisir la température adéquate de cuisson des aliments, se référer aux indications se trouvant sur le panneau de contrôle.***



*ATTENTION!*

***Ne pas dépasser le poids maximal d'aliments lors de la cuisson (0,4 kg).***

- Le témoin vert s'allume durant le réchauffement de l'appareil et s'éteint lorsque la température désirée est atteinte. La friteuse est équipée d'un thermostat qui permet de réguler la température. Lorsque celle-ci baisse, l'appareil recommence à chauffer et le témoin vert se rallume.



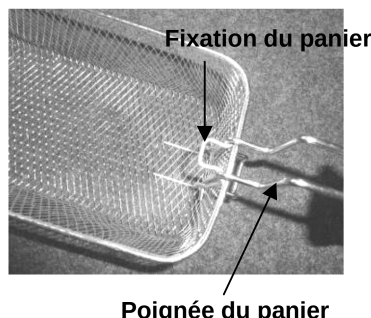
*AVERTISSEMENT! Risques de brûlures!*

***Durant le fonctionnement de la friteuse, l'appareil et l'huile se trouvant dans le réservoir sont très chauds et il existe un risque d'inflammation de l'huile.***

***Ne pas laisser l'appareil allumé trop longtemps!***

***Placer le régulateur de température en position „0“ et débrancher l'appareil du réseau électrique (retirer la fiche!) lorsque la cuisson est terminée et que l'appareil ne sera plus utilisé.***

- Afin d'atteindre de meilleurs résultats de cuisson, attendre que la température désirée soit atteinte et seulement ensuite placer des aliments à frire dans le panier et les plonger dans l'huile.
- Le panier sert à la cuisson de petits aliments. Il est équipé d'une poignée amovible avec un crochet.
- Afin de fixer la poignée du panier, le soulever à la verticale et fixer le crochet à l'endroit prévu sur le panier (fixation).






***ATTENTION!***

***Pour des raisons de sécurité, veiller à ce que la poignée soit correctement enclenchée dans la fixation!***

- Plonger lentement le panier dans l'huile. En fin de cuisson, relever prudemment le panier, le suspendre au crochet se trouvant à l'avant de l'appareil sur le bord du réservoir et laisser égoutter.






***AVERTISSEMENT! Risques de blessures!***

***Ne pas utiliser la friteuse avec le couvercle! Le couvercle sert uniquement à protéger l'huile contre la saleté ou à maintenir une haute température de cuisson. Avant de placer le couvercle sur l'appareil, vérifier s'il est sec et si de l'eau ne peut s'égoutter dans le réservoir. Cela peut provoquer des éclaboussures d'huile.***

- Si la friteuse a été allumée sans huile par inadvertance ou si le niveau d'huile est trop bas, l'appareil s'éteint automatiquement lorsque la température atteint env. 230°C afin d'éviter toute surchauffe. Dans ce cas, éteindre l'appareil, le débrancher de la prise (retirer la fiche!) et le laisser refroidir.
- L'appareil peut être rallumé après l'extinction automatique du thermostat de sécurité en appuyant sur la touche **RESET**. Cette touche se trouve à l'arrière de l'appareil. Appuyer sur la touche en l'enfonçant à l'aide d'un objet long et fin (fil de fer).

  Rebrancher ensuite l'appareil au réseau électrique et l'allumer.

# 6. Nettoyage et maintenance

## 6.1 Consignes de sécurité

- Avant de nettoyer et de réparer de l'appareil,  débrancher celui-ci en retirant la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l´appareil.
- Ne pas utiliser de détergents caustiques et veiller à ce que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil.
- Ne **jamais** plonger l´appareil, le cordon et la ficher dans l´eau ou autres liquides.



***ATTENTION !***

***L'appareil n'est pas conçu pour le nettoyage par jet d'eau direct. Par conséquent, vous ne devez jamais le laver avec un jet d'eau sous pression !***

## 6.2 Nettoyage

- Nettoyer l'appareil régulièrement.
- Avant le nettoyage de l'appareil, le débrancher du réseau électrique (retirer la fiche!).
- Laisser refroidir l'appareil.
- Retirer le panier, le vider et le nettoyer.
- Retirer le réservoir à huile et verser (après refroidissement) prudemment l'huile dans un récipient de récupération des huiles usagées. Vérifier si le récipient convient à ce type d'huile (stable).
- Retirer le boîtier électrique avec la résistance chauffante avant le nettoyage de l'appareil.



***ATTENTION!***

***Le boîtier électrique (panneau de contrôle) ne peut être nettoyé à l'eau et ne peut être immergé. L'humidité ne peut pénétrer à l'intérieur de cet élément. Tous les éléments de l'appareil doivent être correctement séchés avant de les replacer et de réutiliser l'appareil!***

- Nettoyer le panneau de contrôle, les surfaces extérieures et le câble d'alimentation de l'appareil à l'aide d'une lavette humide et d'un produit de nettoyage délicat.Veiller à ne pas mouiller le boîtier électrique car l'humidité pourrait provoquer des courts-circuits dangereux et endommager l'appareil.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyages agressifs ou de produits à récurer car ils pourraient endommager la friteuse. La nettoyer à l'aide d'un produit de nettoyage délicat. Laisser tremper éventuellement les éléments très sales.
- Bien sécher tous les éléments.
- Remonter ensuite l'appareil.
- Si l'appareil ne devait plus être utilisé durant une longue période, le stocker dans un endroit sec. Le protéger contre les vapeurs et gaz corrosifs.

## 6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance

- Vérifier de temps en temps l´absence d´endommagements au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l´appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le câble est endommagé, il doit être changé par le sernice après-vente ou par un électricien qualifié, afin d’éviter les risques.
- En cas de dommages ou de pannes, adressez-vous à votre commerce spécialisé ou à notre service après-vente. Se reporter aux indications concernant la recherche des anomalies au point 7.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d´origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l´appareil !**

# 7. Anomalies de fonctionnement

| Probleme | Cause | Solution |
|---|---|---|
| L'appareil est branché au réseau électrique, le témoin rouge ne s'allume pas et l'appareil ne chauffe pas. | • La fiche n'est pas insérée correctement dans la prise de courant.<br>• Le fusible s'est déclenché<br>• Le boîtier électrique n'est pas inséré correctement<br>• Le thermostat de sécurité s'est activé<br>• Pas de contact avec le micro-interrupteur<br>• Le limiteur de température est défaillant (thermostat de sécurité) | • Retirer la fiche de la prise et la réinsérer correctement<br>• Vérifier le fusible, brancher l'appareil à une autre prise de courant<br>• Vérifier si le boîtier électrique est correctement inséré<br>• Appuyer sur **la touche RESET** se trouvant sur le boîtier électrique<br>• Contacter un revendeur<br>• Contacter un revendeur |
| Le témoin vert s'allume mais la température n'augmente pas. | • Contact coupé avec la résistance chauffante<br>• Résistance endommagée | • Contacter un revendeur<br>• Contacter un revendeur |
| Le témoin rouge s'allume mais malgré le réglage de la température le témoin vert ne s'allume pas. | • La température désirée a été atteinte<br>• Régulateur de température endommagé<br>• Témoin endommagé | • Vérifier le fonctionnement à une autre température<br>• Contacter un revendeur<br>• Contacter un revendeur |
| Après un court temps de chauffe, la résistance ne chauffe plus. | • Le thermostat de sécurité s'est activé | • Appuyer sur **la touche RESET** se trouvant sur le boîtier électrique |

**Les problèmes et dysfonctionnements mentionnés ci-dessus ne sont que des exemples. Si un problème ou dysfonctionnement quelconque survient, prière de mettre hors tension et de débrancher l'appareil. Ne plus utiliser l'appareil et le laisser vérifier et réparer par un spécialiste.**

# 8. Elimination des éléments usés

## Appareils usagés

Procéder à l´élimination de l´appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.


***AVERTISSEMENT !***

***Afin d´exclure l´abus et les risques encourus, rendre l´appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l´appareil de l´alimentation secteur et retirer le câble d´alimentation de l´appareil.***


***REMARQUE !***



***Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.***

## Huiles usagées

***Prière d'évacuer les huiles de friture usagées conformément aux règles de protection de l'environnement et conformément aux règles locales en vigueur.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Algemeen

## 1.1 Informatie over de gebruiksaanwijzing

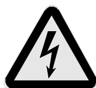
Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.
De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.
Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.
De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

## 1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



***WAARSCHUWING!***
***Dit symbool waarschuwt voor gevaren, die tot lichamelijk letsel kunnen leiden. Volgt u de aangegeven veiligheidsinstructies op en wees in deze gevallen heel voorzichtig.***



***WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!***
***Bij dit symbool moet men op gevaarlijke situaties letten, die elektrische schokken kunnen veroorzaken. Als de veiligheidsvoorschriften niet worden opgevolgd, bestaat het gevaar van lichamelijke letsel en levensgevaar.***



***OPGELET!***
***Met dit symbool worden aanwijzingen gegeven, die als zij niet in acht worden genomen, tot beschadiging, slecht functioneren en/of storing van het apparaat kunnen leiden.***



***AANWIJZING!***
***Dit symbool wijst op tips en informatie die wezenlijk zijn voor efficiënt en storingsvrij gebruik van het apparaat.***

## 1.3 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen. Hebt u vragen, neem dan contact op met de fabrikant.

 ***AANWIJZING!***

***Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u begint met de werkzaamheden, met name voordat u het apparaat in gebruik neemt! De fabrikant is niet aansprakelijke voor schade en storingen die zijn veroorzaakt door het niet in acht nemen van de informatie uit deze gebruiksaanwijzing.***

Bewaar de gebruiksaanwijzing in de buurt van het product en zorg dat hij toegankelijk is voor alle personen, die met het apparaat werken. Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

## 1.4 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden verveelvoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere vorderingen.

 ***AANWIJZING!***

***De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.***

## 1.5 Verklaring van Conformiteit

Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen.

Dit bevestigen we in de EG-Verklaring van Conformiteit.

Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

# 2. Veiligheid

In dit gedeelte wordt een overzicht gegeven van alle belangrijke veiligheidsaspecten.

Bovendien zijn er in de onderstaande hoofdstukken concrete veiligheidsvoorschriften opgenomen (aangeduid met symbolen) om risico's te voorkomen. Daarom moeten de op het apparaat aangebrachte pictogrammen, tekens en opschriften in acht genomen worden en steeds goed leesbaar gehouden.

Het in acht nemen van alle veiligheidsvoorschriften garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en een veilig en storingsvrij gebruik van het apparaat.

## 2.1 Algemeen

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Kennis van de inhoud van deze gebruiksaanwijzing is een van de voorwaarden, om gevaren en fouten te vermijden waardoor het apparaat veilig en storingsvrij gebruikt kan worden. Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.

Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.

## 2.2 Aanwijzingen voor de veiligheid bij het gebruik van het apparaat

De veiligheidsinstructies hebben betrekking op de EU-verordeningen, die op het tijdstip van productie van het apparaat van kracht zijn.

Als het apparaat voor commerciële doeleinden wordt gebruikt, is de gebruiker ertoe verplicht, om gedurende de hele exploitatieperiode van het apparaat te controleren of de genoemde veiligheidsvoorschriften overeenstemmen met de actuele regels en om nieuwe voorschriften na te leven.

Buiten de Europese Unie moeten de geldende veiligheidsvoorschriften en regels in acht worden genomen van de plaats waar het apparaat gebruikt wordt.

Behalve de arbeidsveiligheidsvoorschriften uit deze gebruiksaanwijzing moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat algemeen geldende veiligheidsvoorschriften, voorschriften inzake ongevallenpreventie en de geldende richtlijnen inzake milieubescherming in acht worden genomen en opgevolgd.

 ***OPGELET!***

- o Het toestel is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- o Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- o Deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren. Als het apparaat aan een derde persoon ter beschikking wordt gesteld, moet de handleiding ook overgedragen worden.
- o Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich aan de regels uit deze gebruiksaanwijzing houden en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.
- o Het apparaat alleen in gesloten ruimtes gebruiken.

## 2.3 Reglementair gebruik

De veiligheid is alleen dan gegarandeerd als het apparaat gebruikt wordt in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle technische ingrepen, ook de montage en het onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gekwalificeerde klantenservice.

**Friteuse** is **allen maar** bestemd voor het diep frituren van darvoor geschikte etenswaren.

**Friteuse mag niet** gebruikt worden voor:

- het verwarmen van etenswaren en vloeistoffen.

 ***OPGELET!***

***Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.***

***Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.***

***Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.***

# 3. Transport, verpakking en bewaring
## 3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddelijk controleren of het compleet en zonder transportschade is.

Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen. De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgen gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

## 3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.

 ***AANWIJZING!***

***Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.***

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

## 3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

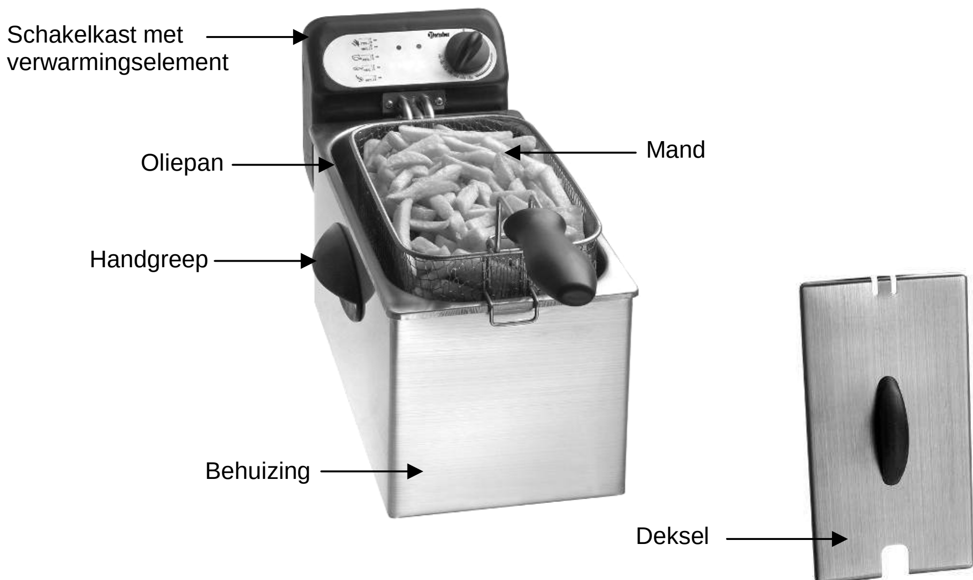
- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de allgemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

# 4. Specificaties
## 4.1 Technische Gegevens

| **Naam** | **Elektrische friteuse "PETIT"** |
|---|---|
| Artikelnr.: | **165.103** |
| Uitvoering behuizing en deksel: | edelstaal |
| Uitvoering schakelkast en handgrepen: | kunststof |
| Aansluitwaarde: | 230 V ~ 50 Hz 2000 W |
| Aantal oliepannen: | 1 |
| Maximale inhoud oliepannen: | 3 liter |
| Aantal manden: | 1 |
| Temperatuurbereik van de olie: | 0°C - 190°C |
| Afmetingen: | B 220 x D 400 x H 240 mm |
| Gewicht: | 2,7 kg |

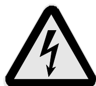
Wijzigingen voorbehouden!

## 4.2 Overzicht van onderdelen



# 5. Installatie en bediening

## 5.1 Veiligheidsvoorschriften



***WAARSCHUWING! Gevaar door elektrische stroom!***

***Het apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op correct geïnstalleerde, enkelvoudige geaarde stekkers.***

***De stekker niet aan de kabel uit het stopcontact trekken.***

***De kabel mag niet met hete onderdelen in aanraking komen.***

- Let op, dat de kabel niet in contact komt met warmtebronnen of scherpe randen. De kabel niet van de tafel of van de toonbank laten hangen.



***WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!***

***Sommige elementen van het apparaat worden tijdens het gebruik erg heet. Om verbranding te voorkomen deze hete elementen niet aanraken!***

- Gebruik het apparaat niet als het niet juist functioneert, beschadigd is of is gevallen.
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmteisolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Het apparaat niet bewegen of kantelen terwijl het in werking is.
- Tijdens het werk van apparaat de handel droog houden, steker en uitknop moeten droog blijven.
- Het apparaat niet zonder controle laten werken, eventuele storingen tijdens de werking van de friteuse kunnen tot oliedoorverwarming leiden en te hoge temperatuur tot verbranden ervan.
- Voor diep fituren geen natte producten gebruiken. Van de diepgevroren etenswaren overbodige ijskristallen verwijderen. Tijdens frituren zelfs de kleinste druppels water kunnen spuiten van de olie en zelfs kleine explosies veroorzaken.



***AANWIJZING!***

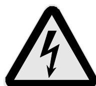
***Te vochtige of te grote hoeveelheid van voedingsmiddelen veroorzaakt het schuimen van olie.***

- Frituurmandjes met de diepgevroren etenswaren niet boven verwarmd olie laten hangen.

- Tot het moment dat olie heet blijft de friteuse niet verplaatsen of schuiven. Eerst afwachten dat de olietemperatuur zakt.



***OPMERKING! Gevaar voor verwonding!***
***Hete druppels van spuitende olie of kleine explosies kunnen het branden van gezicht of handen veroorzaken!***



***WAARSCHUWING! Gevaar voor elektrische schokken!***
***Ondeskundige installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken! Vergelijk de installatiegegevens van het lokale stroomnetwerk met de technische gegevens van het apparaat (zie typeschild).***

***Het apparaat alleen aansluiten als bovenstaande gegevens overeenkomen!***

***De veiligheidsvoorschriften in acht nemen!***

## 5.2 Installatie en Aansluiting

- Pak het apparaat uit en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond die zijn gewicht kan dragen en voorkom dat het apparaat kan omkiepen.
- Zet het apparaat **nooit** op een brandbare ondergrond ( zoals bijv. een tafel- of vloerkleed etc.).
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van bronnen van open vuur, elektrische kachels, verwarmingsketels of andere warmtebronnen.
- Vermijd plaatsen waar water wordt gebruikt.
- Verwijder het deksel en haal het mandje, de oliepan en de overige uitrusting uit het apparaat.
- Haal de schakelkast uit het apparaat door het voorzichtig naar boven te trekken (tot u een karakteristieke **'klik'** hoort).
- Pak vervolgens met twee handen de oliepan vast en haal hem voorzichtig uit het apparaat.
- Maak het deksel, de oliepan, het mandje en de behuizing schoon met een mild schoonmaakmiddel en let erop, dat er geen water op de elektrische onderdelen van het apparaat of op de schakelaar komt. Maak het apparaat zorgvuldig en heel goed droog!
- Het elektriciteitscircuit in het stopcontact moet met minimaal 16A beveiligd zijn. Sluit het apparaat uitsluitend direct aan op een wandstopcontact; gebruik geen verlengsnoeren of verdeelstekkers.
- Plaats het apparaat dusdanig, dat u makkelijk toegang heeft tot de stekker, zodat u indien noodzakelijk het apparaat snel los kunt koppelen van het lichtnet.

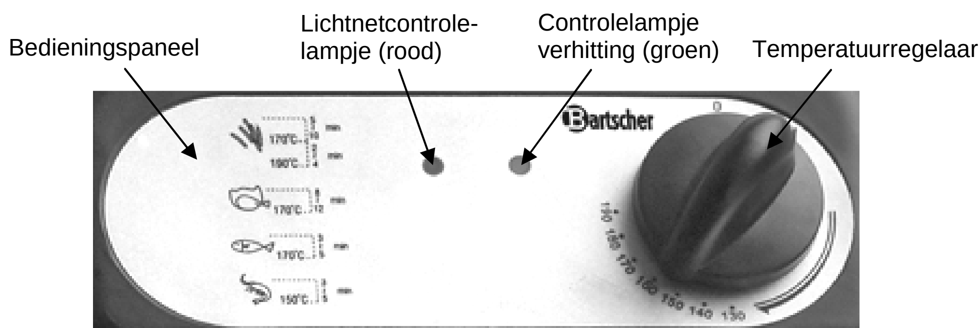
## 5.3 Bediening



***OPGELET!***

***De friteuse mag uitsluitend worden bediend door personen die zijn geschoold in het gebruik van het apparaat en de gevaren die kunnen optreden tijdens het frituren.***

- Plaats de oliepan. Schuif de schakelkast (bedieningspaneel) voorzichtig in de geleiders die zich op de achterwand van de behuizing bevinden, totdat u de karakteristieke 'klik' hoort. Dat is het teken dat de kast zich in de juiste positie bevindt. Uit veiligheidsoverwegingen werkt het apparaat alleen als de schakelkast op de juiste manier in de behuizing is geplaatst. Door de microschakelaar is het apparaat nu klaar voor gebruik.




- Controleer of het apparaat uitstaat (zet de temperatuurregelaar in de positie **"0"**).
- Giet geen olie in de oliepan als er zich nog water in bevindt. De oliepan moet schoon en droog zijn.
- Vul de oliepan voorzichtig met frituurolie totdat het gewenste niveau is bereikt (tussen de aanduidingen "**MIN**" en "**MAX**" op de pan). De aanduiding bevindt zich op de zijwand van de pan.



***OPGELET!***

***Het apparaat nooit aanzetten als er geen olie in de pan zit. Zorg ervoor dat het olieniveau zich altijd tussen de aanduidingen "MIN" en "MAX" bevindt.***



***WAARSCHUWING!***

***Brandgevaar! Als het olieniveau zich beneden de aanduiding MIN bevindt, bestaat het gevaar dat de olie in brand vliegt.***

***Gevaar voor verbranding! Als het olie niveau zich boven de aanduiding MAX bevindt, kan de hete olie overlopen.***



***OPGELET!***

***Gebruik voor het frituren uitsluitend vloeibare vetten. Blokken frituurvet moet u eerst laten smelten!***



***WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!***

***Gebruik voor het frituren niet te oude olie. Deze kan vanwege zijn lage ontbrandingspunt in brand vliegen of gaan schuimen. Bovendien is het risico van rookvorming en het ontstaan van onaangename geuren groter.***

- De olie moet regelmatig vervangen worden. Nadat hij is afgekoeld, giet u de oude olie voorzichtig in een verzamelvat. Verwijdering in overeenstemming met de voorschriften voor milieubescherming.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Het rode controlelampje gaat branden als teken dat het apparaat is aangesloten op het lichtnet.
- Stel de gewenste temperatuur in (tot 190°C); draai hiervoor de temperatuurregelaar met de klok mee.



***AANWIJZING!***

***Handel volgens de aanwijzingen op het bedieningspaneel als u de temperatuur instelt voor het bereiden van gerechten.***



***OPGELET!***

***Het is niet toegestaan om meer dan 0,4 kg van een gerecht te frituren.***

- Tijdens het opwarmen brandt het groene controlelampje. Dit dooft zodra de gewenste temperatuur bereikt is. De friteuse is uitgerust met een thermostaat voor de temperatuurregeling. Als de temperatuur van de olie in de oliepan daalt, begint het apparaat opnieuw met opwarmen en het groene controlelampje gaat opnieuw branden.



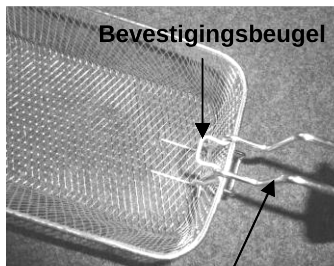
***WAARSCHUWING! Gevaar voor verbranding!***

***Tijdens de werking worden de friteuse en de olie in de oliepan erg heet en bestaat er gevaar dat de olie in brand vliegt.***

***Laat het apparaat niet te lang aanstaan!***

***Zet de draaiknop van de temperatuurregelaar in de positie "0" en koppel het apparaat los van het lichtnet (haal de stekker uit het stopcontact!) zodra het frituurproces is beëindigd en het apparaat niet meer wordt gebruikt.***

- Doe de te frituren producten pas in de friteuse als de gewenste temperatuur is bereikt. Zo bereikt u het beste frituurresultaat.
- Het frituurmandje is bestemd voor het frituren van kleine levensmiddelen. Het is voorzien van een inklapbare handgreep en een haak.
- Om de handgreep aan het mandje vast te maken, tilt u het mandje hoog op en haakt u de haak van de handgreep in de bevestigingsbeugel van het mandje.



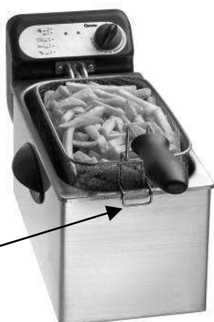

Handgreep van het frituurmandje



***OPGELET!***

***Uit veiligheidsoverwegingen moet de handgreep goed zijn bevestigd aan de beugel!***

- Laat het mandje langzaam in de hete frituurolie zakken. Til het mandje na afloop van het frituren voorzichtig omhoog, hang het met de haak aan de voorkant op de rand van de pan, en wacht tot de olie eruit is gedropen.



Haak frituurmandje



***WAARSCHUWING! Gevaar voor verwonding!***

***Gebruik de friteuse niet met deksel! Gebruik het deksel alleen om de friteuse te beschermen tegen stof en om de hoge temperatuur van de frituurolie in stand te houden. Controleer of het deksel droog is voordat u het op de friteuse plaatst om te voorkomen dat er water in de oliepan terechtkomt. Dit kan gevaar op spetteren van het vet veroorzaken.***

- Als de friteuse per ongeluk wordt ingeschakeld zonder of met onvoldoende olie in de oliepan, dan schakelt hij zich bij een temperatuur van ca. 230℃ automatisch uit om oververhitting van het apparaat te voorkomen. Schakel in dat geval het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Als het apparaat automatisch is uitgeschakeld door de beveiliging tegen oververhitting, kunt u het opnieuw inschakelen door op de knop **RESET** te drukken. Deze knop bevindt zich op de achterwand van het apparaat en u kunt hem indien nodig indrukken met behulp van een lang, dun hulpmiddel (stift).

  Doe de stekker vervolgens opnieuw in het stopcontact en schakel het apparaat in.

# 6. Reiniging en onderhoud
## 6.1 Veiligheidsvoorschriften

o Zowel voor reiniging als voor reparatie de stekker van het apparaat uit het stopcontact halen en het apparaat laten afkoelen.

o Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen en zorg ervoor, dat er geen water in het apparaat komt.

o Het is **niet** toegestaan het apparaat, de kabel of de stekker in water of een andere vloeistof onder te dompelen, om elektrische schokken te vermijden.

 ***OPGELET!***

***Het apparaat is niet geschikt voor het direct uitspoelen met een waterstraal. Daarom is het niet toegestaan het apparaat met een hogedruk waterstraal te reinigen!***

## 6.2 Reiniging

o Maak het apparaat regelmatig schoon.

o Schakel voor de reiniging het apparaat uit, haal de stekker uit het stopcontact.

o Laat het apparaat afkoelen.

o Verwijder het mandje, leeg het en maak het schoon.

o Verwijder de oliepan en giet na afkoeling de olie voorzichtig in een verzamelvat. Controleer of het vat stabiel staat.

o Haal de schakelkast met het verwarmingselement uit het apparaat om het schoon te maken.

 ***OPGELET!***

***Gebruik voor het schoonmaken van de schakelkast (bedieningspaneel) geen vocht en dompel hem niet onder in water. Zorg ervoor dat er geen water in de friteuse kan komen. Maak alle onderdelen van het apparaat zorgvuldig droog voordat u ze opnieuw monteert!***

- Reinig het bedieningspaneel, de behuizing van het apparaat en de kabel met een vochtig doekje en een mild schoonmaakmiddel. Zorg ervoor dat er geen water in het binnenste van de schakelkast komt. Dit kan gevaarlijke kruipstromen en beschadiging van het apparaat veroorzaken.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen omdat deze de friteuse kunnen beschadigen. Maak de friteuse schoon met milde schoonmaakmiddelen. Onderdelen die bijzonder vuil zijn, kunnen eventueel ingeweekt worden.
- Droog alle elementen zorgvuldig af.
- Zet het apparaat vervolgens weer in elkaar.
- Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, sla het dan op in een droge ruimte. Bescherm het apparaat tegen bijtende dampen en gassen.

## 6.3 Veiligheidsvoorschriften voor onderhoud

- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet beschadigd is. Het is niet toegestaan het apparaat te gebruiken als de kabel beschadigd is. Indien de kabel beschadigd is, moet hij om gevaar te voorkomen vervangen worden door de service of een gekwalificeerde elektricien.
- Bij schade en storingen neemt u contact op met uw verkoper of onze Klantenservice. Let op de aanwijzingen uit punt 7 betreffende het opzoeken van de storingen.
- Onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert u nooit zelf het apparaat te repareren!**

## 7. Mogelijke storingen

| Probleem | Reden | Oplossing |
|---|---|---|
| Het apparaat is aangesloten op het lichtnet, maar het rode controlelampje brandt niet en het apparaat warmt niet op. | • De stekker zit niet goed in het stopcontact.<br>• De beveiligingszekering is uitgeschakeld.<br>• De schakelkast is niet juist geplaatst.<br>• De veiligheidsthermo-staat is ingeschakeld.<br>• Geen contact met de microschakelaar.<br>• Defecte temperatuurbegrenzer (veiligheidsthermosstaat). | • Haal de stekker uit het stopcontact en doe hem er vervolgens op de juiste manier in.<br>• Controleer de zekering, sluit het apparaat aan op een ander stopcontact.<br>• Controleren of de schakelkast op de juiste manier is geplaatst.<br>• Druk **op de RESET**-knop op de schakelkast.<br>• Neem contact op met de leverancier<br>• Neem contact op met de leverancier |
| Het groene controlelampje brandt, maar de temperatuur stijgt niet. | • Het contact met het verwarmingselement is verbroken.<br>• Het verwarmingselement is defect. | • Neem contact op met de leverancier<br>• Neem contact op met de leverancier |
| Het rode controlelampje brandt en ondanks de ingestelde temperatuur brandt het groene controlelampje niet. | • De ingestelde temperatuur is bereikt.<br>• Defecte temperatuur-regelaar.<br>• Het controlelampje is kapot. | • Controleer de werking bij een andere temperatuur.<br>• Neem contact op met de leverancier<br>• Neem contact op met de leverancier |
| Na verloop van korte tijd verwarmt het verwarmingselement niet meer. | • De veiligheidsthermo-staat is ingeschakeld. | • Druk **op de RESET**-knop op de schakelkast. |

**Bovenstaande gevallen worden getoond alleen als voorbeelden en richtlijnen. Indien een dergelijk of soortgelijk probleem ontstaat, dient het toestel onmiddellijk te worden uitgezet en de werking gestopt. Contacteer alstublieft zo snel mogelijk een gekwalificeerde specialist of handelaar.**

# 8. Verwijderen

## Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



***WAARSCHUWING!***

***Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.***



***AANWIJZING!***



***Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.***

## Oude olie

***Verwijder de gebruikte frituurolie volgens milieuvoorschriften en plaatselijke regelingen.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120

# 1. Informacje ogólne

## 1.1 Informacje dotyczące instrukcji obsługi

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik. Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem.

Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

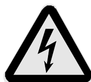
Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

## 1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

 ***UWAGA!***

***Symbol ten oznacza zagrożenia mogące prowadzić do powstania obrażeń ciała. Należy bezwzględnie i skrupulatnie przestrzegać niniejszych wskazówek BHP, a w odpowiednich sytuacjach zachować szczególną ostrożność.***

 ***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***

***Symbol ten zwraca uwagę na zagrożenia prądem elektrycznym. Ignorowanie wskazówek dotyczących bezpieczeństwa stwarza niebezpieczeństwo odniesienia obrażeń ciała lub utraty życia.***

 ***OSTRZEŻENIE!***

***Tym symbolem oznaczono wskazówki, których ignorowanie może, w konsekwencji, doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, jego nieprawidłowego działania lub / i awarii.***

 ***WSKAZÓWKA!***

***Ten symbol wskazuje na porady oraz informacje istotne dla efektywnej i bezawaryjnej pracy urządzenia.***

## 1.3 Odpowiedzialność producenta i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.
Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejąć odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu. Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.
W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi. W razie wątpliwości prosimy o kontakt z producentem.

 ***WSKAZÓWKA!***
***Przed rozpoczęciem jakichkolwiek prac, a w szczególności przed uruchomieniem urządzenia, należy dokładnie zapoznać się z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Producent nie odpowiada za szkody i uszkodzenia powstałe wskutek nieprzestrzegania informacji zawartych w instrukcji obsługi.***

Instrukcję obsługi należy przechowywać bezpośrednio przy urządzeniu; ponadto musi być ona dostępna dla wszystkich osób pracujących z urządzeniem. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

## 1.4 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiejkolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.

 ***WSKAZÓWKA!***
***Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.***

## 1.5 Deklaracja Zgodności

Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE.
W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

# 2. Bezpieczeństwo

Niniejszy rozdział zawiera zarys informacji, dotyczących wszystkich istotnych aspektów związanych z bezpieczeństwem.

Ponadto poszczególne rozdziały zawierają konkretne wskazówki (oznaczone symbolami), dotyczące bezpieczeństwa i mające zapobiegać powstawaniu zagrożeń. Należy także przestrzegać informacji z piktogramów, tabliczek oraz napisów umieszczonych na urządzeniu i zadbać o to, aby były one czytelne. Przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa gwarantuje optymalną ochronę oraz bezpieczną i bezawaryjną pracę urządzenia.

## 2.1 Informacje ogólne

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Znajomość treści zawartych w instrukcji obsługi jest jednym z warunków koniecznych do unikania zagrożeń oraz błędów, a tym samym pozwala na bezpieczne i bezawaryjne użytkowanie urządzenia.

O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.

Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

## 2.2 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa przy zastosowaniach urządzenia

Dane dotyczące bezpieczeństwa pracy odnoszą się do rozporządzeń Unii Europejskiej obowiązujących w chwili produkcji urządzenia.

Jeśli urządzenie jest użytkowane w warunkach przemysłowych, to przez cały okres eksploatacji jego użytkownik jest zobowiązany do sprawdzania zgodności zalecanych środków bezpieczeństwa pracy z aktualnym stanem regulacji w tej kwestii i do przestrzegania nowych przepisów. W przypadku stosowania urządzenia poza Unią Europejską, należy przestrzegać ustawowych wymogów BHP i regulacji obowiązujących w miejscu zastosowania urządzenia.

Oprócz wskazówek BHP zawartych w niniejszej instrukcji obsługi, należy również przestrzegać przepisów BHP oraz wytycznych w zakresie ochrony środowiska, obowiązujących i specyficznych dla miejsca zastosowania urządzenia.

 ***OSTRZEŻENIE!***

- o Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- o Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- o Niniejszą instrukcję obsługi należy starannie przechowywać. W przypadku udostępniania urządzenia osobom trzecim, koniecznie należy przekazać im także instrukcję obsługi.
- o Wszyscy użytkownicy muszą stosować się do informacji zawartych w niniejszej instrukcji obsługi oraz przestrzegać wskazówek BHP.
- o Urządzenie wolno stosować tylko w pomieszczeniach zamkniętych.

## 2.3 Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie pracuje bezpiecznie tylko wtedy, kiedy jest używane zgodnie ze swoim przeznaczeniem.

Wszelka ingerencja w urządzenie, jego montaż oraz prace konserwacyjne, musi wykonywać odpowiedni serwis specjalistyczny.

**Frytownica** jest przeznaczona **wyłącznie do smażenia na głębokim tłuszczu,** nadających się do tego produktów spożywczych.

**Frytownicy nie wolno** używać do:

- podgrzewania potraw i płynów.

 ***OSTRZEŻENIE!***

***Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.***

***Wyklucza się jakiekolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.***

***Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.***

# 3. Transport, opakowanie i magazynowanie
## 3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu.

W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego. Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

## 3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



***WSKAZÓWKA!***

***Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.***

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

## 3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

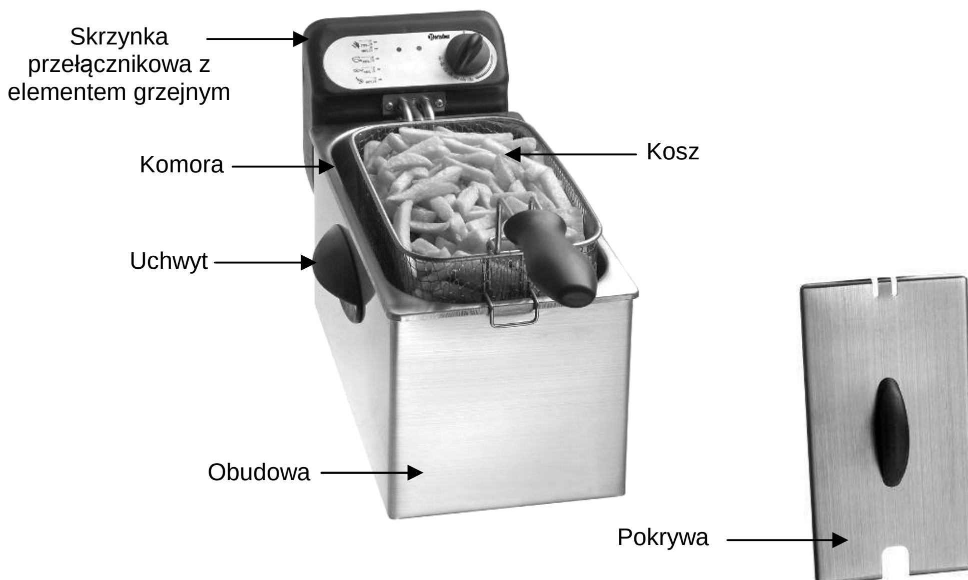
- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

# 4. Parametry techniczne
## 4.1 Dane techniczne

| Nazwa | Frytownica elektryczna „PETIT“ |
|---|---|
| Nr artykułu: | **165.103** |
| Wykonanie obudowy i pokrywy: | stal szlachetna |
| Wykonanie skrzynki przełącznikowej i uchwytów: | tworzywo sztuczne |
| Moc przyłączeniowa: | 230 V ~ 50 Hz 2000 W |
| Liczba komór na olej: | 1 |
| Maks. pojemność komór na olej: | 3 litry |
| Liczba koszy: | 1 |
| Zakres temperatury oleju: | 0°C - 190°C |
| Wymiary: | szer. 220 x gł. 400 x wys. 240 mm |
| Waga: | 2,7 kg |

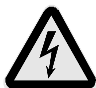
Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

## 4.2 Zestawienie podzespołów urządzenia



# 5. Instalacja i obsługa urządzenia

## 5.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***

***Urządzenie może pracować tylko podłączone do prawidłowo zainstalowanego gniazda pojedynczego z uziemieniem.***

***Wtyczki urządzenia nie wolno wyjmować z gniazdka, ciągnąc za przewód.***

***Przewód nie może dotykać gorących przedmiotów.***

- Należy zwrócić uwagę, aby przewód nie miał kontaktu ani ze źródłami ciepła, ani z ostrymi krawędziami. Przewód nie może zwisać ze stołu ani z baru.



***UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!***

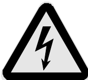
***Podczas pracy niektóre elementy urządzenia bardzo się nagrzewają. Aby uniknąć poparzenia, nie należy dotykać gorących elementów!***

- Nie należy używać urządzenia, jeśli jest ono niesprawne lub uszkodzone albo spadło na podłogę.
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- W czasie pracy, urządzenia nie wolno przesuwać ani obracać.
- Podczas pracy urządzenia należy mieć suche ręce, również wtyczka i wyłącznik muszą być suche.
- Nie należy pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru, ponieważ ewentualne zakłócenia pracy frytownicy mogą doprowadzić do przegrzania oleju a wysoka temperatura – do jego zapalenia.
- Do smażenia na głębokim tłuszczu nie wolno używać wilgotnych produktów.
  Z produktów mrożonych w pierwszej kolejności należy usunąć zbędny lód. Podczas smażenia na głębokim tłuszczu, nawet najmniejsze krople wody powodują pryskanie oleju, a nawet małe eksplozje.
- Zbyt mokra, albo zbyt duża ilość artykułu spożywczego powoduje wzmożone pienienie się oleju podczas smażenia.
- Nie wolno zawieszać kosza z mrożonymi produktami nad pojemnikami z rozgrzanym olejem.

- Dopóki olej jest gorący, nie wolno przesuwać lub przestawiać frytownicy. Najpierw należy poczekać, aż temperatura oleju spadnie.



***UWAGA! Niebezpieczeństwo zranienia!***
***Gorące krople pryskającego oleju lub eksplozje oleju, mogą spowodować poparzenia twarzy i rąk!***



***NIEBEZPIECZEŃSTWO! Zagrożenie prądem elektrycznym!***
***W przypadku niewłaściwej instalacji, urządzenie może spowodować obrażenia ciała.***

***Przed instalacją urządzenia, należy porównać parametry prądu miejscowej sieci z parametrami zasilania urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).***

***Urządzenie podłączyć tylko, jeżeli powyższe dane są ze sobą zgodne!***

***Należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa!***

## 5.2 Ustawienie i podłączenie urządzenia

- Rozpakować urządzenie i usunąć całe opakowanie.
- Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni, która utrzyma jego ciężar i uniemożliwi przechylenie się urządzenia.
- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia na podłożu palnym (jak np.: obrus, dywan, itd.).
- Nie ustawiać urządzenia w pobliżu otwartych źródeł ognia, pieca elektrycznego, pieca lub innych źródeł ciepła.
- Unikać miejsc, w których jest przenoszona woda.
- Zdjąć pokrywę, wyjąć z urządzenia kosz, komorę na olej i pozostałe wyposażenie.
- Skrzynkę przełącznikową zdjąć z urządzenia, podnosząc ją ostrożnie do góry (do momentu, aż będzie słychać charakterystyczne **„kliknięcie”).**
- Komorę na olej złapać dwoma rękoma i ostrożnie wyjąć z urządzenia.
- Pokrywę, komorę, kosz i obudowę umyć delikatnym płynem do mycia naczyń, zwracając przy tym uwagę, aby do układu elektrycznego ani do skrzynki przełącznikowej nie przedostała się wilgoć. Urządzenie starannie wysuszyć!
- Obwód elektryczny gniazdek musi być zabezpieczony przez min. 16A. Urządzenie podłączać tylko bezpośrednio do gniazda wtykowego, naściennego; nie wolno używać rozgałęźników ani gniazd wtykowych, wielokrotnych.
- Urządzenie ustawić w taki sposób, aby wtyczka była łatwo dostępna i aby w razie potrzeby można było szybko odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

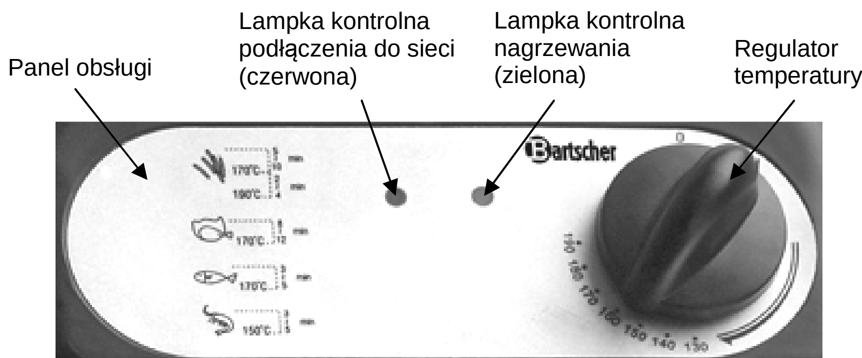
## 5.3 Obsługa



***OSTRZEŻENIE!***

***Frytownicę mogą obsługiwać osoby, które zostały przeszkolone na temat obsługi urządzenia i zagrożeńh, które mogą pojawić się podczas smażenia.***

- Włożyć komorę na olej, skrzynkę przełącznikową z elementem grzejnym zamocować z tyłu urządzenia, ostrożnie wkładając je do prowadnic, do momentu, aż będzię słychać charakterystyczne „kliknięcie“. Oznacza to, że skrzynka przełącznikowa jest prawidłowo zamocowana. Z przyczyn bezpieczeństwa urządzenie działa tylko wtedy, gdy skrzynka przełącznikowa jest prawidłowo zamocowana do obudowy i w związku z tym, dzięki mikrowłącznikowi urządzenie jest gotowe do działania.




- Sprawdzić, czy urządzenie jest wyłączone (ustawić regulator temperatury w pozycji **„0“**).
- Przed nalaniem oleju do komory, sprawdzić, czy w środku nie ma wody Komora na olej musi być czysta i sucha.
- Ostrożnie napełnić komorę olejem do smażenia, do osiągnięcia wymaganego poziomu (pomiędzy oznaczeniami **„MIN“** i **„MAX“** w komorze). Oznaczenie znajduje się na bocznej ściance komory.



***UWAGA!***

***Nigdy nie włączać urządzenia, jeżeli w komorze nie ma oleju. Pamiętać, aby poziom oleju znajdował się zawsze pomiędzy oznaczeniami „MIN“- i „MAX“.***



***OSTRZEŻENIE!***

***Niebezpieczeństwo pożaru! Jeżeli poziom oleju jest poniżej oznaczenia MIN istnieje podwyższone ryzyko zapalenia się oleju.***

***Niebezpieczeństwo poparzenia! Jeżeli poziom oleju jest powyżej oznaczenia MAX gorący olej może się przelewać.***



*OSTRZEŻENIE!*

***Do smażenia używać tylko ciekłego tłuszczu. Tłuszcz w kostkach (blokach) należy wcześniej rozpuścić!***



*UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!*

***Do smażenia nie używać starego oleju, ponieważ taki olej ze względu na niski punkt zapłonu może się zapalić oraz łatwo się spienić. Poza tym istnieje podwyższone ryzyko powstawania dymu i nieprzyjemnego zapachu.***

- Regularnie wymieniać olej do smażenia. Stary olej, po jego ostudzeniu ostrożnie przelać do pojemnika zbiorczego i usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.
- Włożyć wtyczkę do gniazdka sieciowego.
- Zapala się czerwona lampka kontrolna informująca o podłączeniu urządzenia do sieci.
- Regulator temperatury ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną temperaturę (do 190°C).



*WSKAZÓWKA!*

***Przy ustawianiu temperatury celem przygotowania potraw postępować zgodnie ze wskazówkami na panelu obsługi.***



*OSTRZEŻENIE!*

***Podczas smażenia nie wolno przekraczać następującej ilości potrawy: 0,4 kg.***

- Podczas podgrzewania zapala się zielona lampka kontrolna, która gaśnie po osiągnięciu ustawionej temperatury. Frytownica wyposażona jest w termostat do regulowania temperatury. Jak tylko temperatura w komorze na olej spada, urządzenie ponownie zaczyna grzać i zielona lampka kontrolna znowu się włącza.



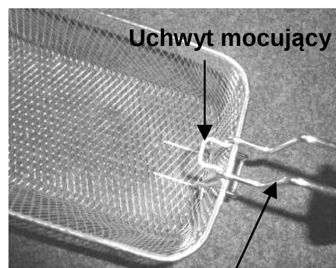
*UWAGA! Niebezpieczeństwo poparzenia!*

***W czasie działania frytownicy, frytownica i olej w komorze są bardzo gorące i istnieje zagrożenie zapalenia się oleju.***

***Nie dopuszczać, aby urządzenie było zbyt długo włączone!***

***Regulator temperatury ustawić w pozycji „0“ i wyłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego (wyjąć wtyczkę!), jak tylko smażenie zostało zakończone, a urządzenie nie będzie więcej używane.***

- Aby osiągnąć lepsze rezultaty smażenia, poczekać, aż żądana temperatura zostanie osiągnięta i dopiero wtedy włożyć do frytownicy produkty do smażenia.
- Kosz służy do smażenia małych produktów spożywczych. Jest on wyposażony w składany uchwyt z haczykiem.
- Aby umocować uchwyt kosza, podnieść go wysoko i haczyk uchwytu zamocować przy uchwycie mocującym w koszu.




**Uchwyt kosza**

 ***OSTRZEŻENIE!***

***Z powodów bezpieczeństwa wymagane jest mocne zazębienie uchwytu!***

- Powoli zanurzać kosz w oleju. Po zakończeniu smażenia ostrożnie podnieść kosz, zawiesić na haczyku z przodu, na krawędzi komory i odsączyć.



Haczyk kosza

 ***UWAGA! Niebezpieczeństwo skaleczenia!***

***Nie wolno używać frytownicy z pokrywą! Pokrywa służy tylko jako ochrona przed kurzem oraz do utrzymywania wysokiej temperatury oleju do smażenia. Przed położeniem pokrywy sprawdzić, czy jest ona sucha, woda nie może skapywać do komory na olej, ponieważ może to doprowadzić do rozpryskiwania się oleju.***

- Jeżeli przez nieuwagę frytownica została włączona bez oleju w komorze lub oleju jest mniej niż wymagana jego minimalna ilość, frytownica wyłącza się automatycznie przy temperaturze ok. 230°C, celem zabezpieczenia jej przed przegrzaniem. W takim przypadku urządzenie wyłączyć z gniazdka sieciowego (wyjąć wtyczkę!) i pozostawić je do ostygnięcia.
- Urządzenie po automatycznym wyłączeniu przez termostat bezpieczeństwa można ponownie włączyć wciskając w tym celu przycisk **RESET**. Przycisk ten znajuje się z tyłu urządzenia i można go włączyć przy pomocy długiego i cienkiego przedmiotu (drutu).

  Następnie wtyczkę włożyć do gniazdka sieciowego i włączyć urządzenie.

# 6. Czyszczenie i konserwacja

## 6.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Przed czyszczeniem urządzenia lub rozpoczęciem prac naprawczych, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania (wyjąć wtyczkę z gniazdka) i odczekać, aż ostygnie.
- Nie wolno stosować żadnych żrących detergentów i należy uważać, aby do urządzenia nie przedostała się woda.
- Aby uniknąć porażenia prądem nie wolno **nigdy** zanurzać urządzenia, kabla ani wtyczki w wodzie lub innej cieczy.



***OSTRZEŻENIE!***

***Urządzenie nie jest przystosowane do bezpośredniego spryskiwania strumieniem wody. Dlatego nie wolno używać do czyszczenia urządzenia strumienia wody pod ciśnieniem!***

## 6.2 Czyszczenie

- Urządzenie myć regularnie.
- Przed myciem wyłączyć urządzenie z gniazdka sieciowego (wyjąć wtyczkę!).
- Urządzenie pozostawić do ostygnięcia.
- Wyjąć kosz, opróżnić go i umyć.
- Wyjąć komorę i przelać (po ostygnięciu) ostrożnie olej do pojemnika zbiorczego. Sprawdzić, czy pojemnik jest stabilny.
- Do umycia zdjąć skrzynkę przełącznikową z elementem grzejnym,



***UWAGA!***

***Skrzynkę przełącznikową (konsolę obsługi) nie myć na mokro i nie zanurzać w wodzie. Wilgoć nie może przedostać się do środka. Wszystkie elementy urządzenia przed ponownym zamontowaniem dokładnie wysuszyć!***

- Panel obsługi, powierzchnię zewnętrzną urządzenia i kabel sieciowy przetrzeć wigotną ściereczką i delikatnym środkiem czyszczącym. Do środka skrzynki przełącznikowej nie może przedostać się wilgoć, ponieważ może to doprowadzić do powstania niebezpiecznych prądów pełzających i do uszkodzenia urządzenia.
- Nie używać ostrych środków do czyszczenia ani środków szorujących, ponieważ mogą one uszkodzić frytownicę. Frytownicę myć delikatnym środkiem do mycia. Mocno zabrudzone elementy ewentualnie rozmoczyć.
- Wszystkie elementy dokładnie wysuszyć.
- Ponownie złożyć urządzenie.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy okres czasu, przechowywać je w suchym miejscu. Chronić je przed żrącymi oparami i gazami.

## 6.3 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa podczas konserwacji

- Co jakiś czas należy sprawdzać, czy kabel sieciowy nie jest uszkodzony. Nie wolno używać urządzenia, jeśli kabel jest uszkodzony. Jeżeli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez serwis albo wykwalifikowanego elektryka, celem uniknięcia zagrożenia.
- W razie wystąpienia uszkodzeń lub usterek należy zwrócić się do sklepu specjalistycznego lub do naszego serwisu. Należy zwrócić uwagę na wskazówki dot. szukania usterek w punkcie 7.
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**

# 7. Możliwe usterki

| Problem | Przyczyna | Usunięcie |
| --- | --- | --- |
| Urządzenie podłączone do zasilania elektrycz-nego, czerwona lampka kontrolna nie świeci się, a urządzenie się nie nagrzewa. | • Wtyczka nie jest prawidłowo włożona do gniazdka sieciowego.<br>• Wyłączył sie bezpiecznik zasilania<br>• Skrzynka przełącznikowa nie została prawidłowo założona<br>• Włączył się termostat bezpieczeństwa<br>• Brak kontaktu z mikrowłącznikiem<br>• Uszkodzony ogranicznik temperatury (termostat bezpieczeństwa) | • Wyjąć wtyczkę i włożyć ją prawidłowo do gniazdka sieciowego<br>• Sprawdzić bezpiecznik, podłączyć urządzenie do innego gniazdka sieciowego<br>• Sprawdzić, czy skrzynka przełącznikowa jest prawidłowo założona<br>• Wcisnąć **przycisk RESET** przy skrzynce przełącznikowej<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą |
| Świeci się zielona lampka kontrolna, ale temperatura nie wzrasta. | • Przerwany kontakt z elementem grzejnym<br>• Uszkodzony element grzejny | • Skontaktować się ze sprzedawcą<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą |
| Świeci się czerwona lampka kontrolna, ale pomimo ustawionej temperatury nie świeci się zielona lampka kontrolna. | • Ustawiona temperatura została osiągnięta<br>• Uszkodzony regulator temperatury<br>• Uszkodzona lampka kontrolna | • Sprawdzić działanie przy zmienionej temperaturze<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą<br>• Skontaktować się ze sprzedawcą |
| Po upływie krótkiego czasu element grzejny nie grzeje. | • Aktywowany termostat bezpieczeństwa | • Wcisnąć **przycisk RESET** na skrzynce przełącznikowej |

**Powyższe przypadki problematyczne zostały podane tylko jako przykładowe w celach orientacyjnych. Jeśli wystąpi taki lub podobny problem, należy natychmiast wyłączyć urządzenie i zatrzymać jego pracę. Proszę niezwłocznie skontaktować się z wykwalifikowanym fachowcem lub handlowcem.**

# 8. Utylizacja

## Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.

 ***UWAGA!***

***Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić. W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.***

 ***WSKAZÓWKA!***



***Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.***

## Stary olej

***Prosimy usuwać zużyty olej do smażenia zgodnie z przepisami o ochronie środowiska oraz zgodnie z przepisami miejscowymi.***

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120